

sale&pepe

SALEPEPE.IT

MARZO 2023 - € 4,50



TORTA AL LIMONCELLO
E ANANAS

pag. 75

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, CNP Milano Riserbo - Anno 55 - Mensile
Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Olanda € 9,60 - Svizzera CHF
9,60 - Svizzera C.T. CHF 9,40 - Germania € 10,90
- Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni

Il pane
che avanza

Non va buttato, ma
trasformato in piatti
schiatti e succulenti

Delicato
pesce bianco

Buono, versatile e
sano, sorprende con
la sua carne pregiata

Sui colli
emiliani

Sapori, prodotti,
borghi e castelli tra
Parma e Piacenza

Soffice pan
di Spagna

Non ce n'è uno solo.
Varianti e tecniche di
un delizioso miracolo



32303

9 770394 758030

IN EDICOLA IL 21 FEBBRAIO 2023

IL PARADISO DELLE MELE



**COMPRA QUI LE
NOSTRE MELE!**



L'inverno è più dolce con le Mele Val Venosta.
Inquadra il QR Code e acquistale online su **lasaporeria.it**.

Qui accanto,
da sinistra a destra:
maccarones de punzu
alla crema di pecorino
(pagina 104),
un'immagine tratta dal
servizio "Colli e castelli
tra Parma e Piacenza
(pagina 58),
e diaframma di manzo
in crosta di caffè
(pagina 40).



Sommario *marzo*

7 Storie di cucina **La fame aguzza l'ingegno**

Ovvero l'intraprendenza degli Orsanti e di altri circensi, che li ha portati dall'Appennino nel mondo

10 Passioni **Il pane che avanza**

Non uno scarto, bensì una risorsa preziosa per preparare insospettabili bontà

20 Living **Ci vediamo per il tè**

Un convivio al femminile che inizia a merenda e si conclude con una golosa cena da preparare insieme

34 Tema del mese **Le parti che piacciono al gourmet**

Diaframma di manzo, buzzonaglia di tonno... I tagli misconosciuti sono la new age della cucina

48 Semplici piaceri **Pesce bianco**

Di gusto gentile e polpa delicata, è l'ideale per piatti raffinati e sfiziosi. A patto di trattarlo con cura

58 Luoghi eccellenti **Colli e castelli tra Parma e Piacenza**

In viaggio in una terra che sa regalare impagabili chicche gastronomiche e scenari d'incanto

64 Speciale: i tagli del manzo **Chuck roll**

Condivide i pregi della lombata ma costa meno, perché non se ne conoscono le reali possibilità

70 Dolce vita **Pan di Spagna**

Diventa soffice senza lievito ed è la base insostituibile per golosità farcite e non. Eccone tutti i segreti

84 Scelti da Sale&Pepe **Sommelier della carne**

In un istituto veronese si impara a riconoscere la qualità dall'analisi sensoriale, come si fa per il vino

88 Enoteca **Castelli Romani**

Qui nasce un'eccellente serie di vini bianchi, capaci di sposare primi piatti, carne e pesce

94 Ricetta gourmet **Sfogliatine di Villafranca**

Fatte di mille burrosi strati con il buco in mezzo, contano molti anni di storia e altrettanti estimatori

100 Tappe del gusto **Pecorino romano**

Vanto dell'arte casearia italiana, è prodotto per il 90% in Sardegna a causa di una legge del 1884

108 Tecniche **Meringa salata**

Versione insolita di un classico della pasticceria, regala inattese e gustosissime sorprese

RUBRICHE

30 Utile e dilettevole **Macine**

Storie e oggetti di cucina

57 A proposito di vini **I magnifici 7**

Varietà, abbinamenti, cultura

97 Made in Italy **Carciofi di Procida**

Conoscere e gustare le eccellenze

113 Buone letture **Storie e percorsi di cucina**

Scelte con passione per essere divorate





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LUCA IACCARINO

GIORNALISTA ENOGASTRONOMICO SUI QUOTIDIANI E SUL WEB E AUTORE DI NUMEROSI LIBRI, CI CONDUCE ALLA RISCOPERTA DI TAGLI DIMENTICATI DI CARNE E PESCE. ORA ALLA RIBALTA NEI RISTORANTI E IN TRATTORIA. A PAGINA 34.

DAVIDE SENNO

È PASTICCIERE ALLO STORICO CAFFÈ FANTONI DI VILLAFRANCA DI VERONA, DOVE 180 ANNI FA SONO NATE LE TIPICHE SFOGLIATINE. CI RACCONTA I SEGRETI DI UN DESSERT FRIABILE E BURROSO, CHE PREPARA OGNI GIORNO COME SI FACEVA UN TEMPO. A PAGINA 95.

CARLO SARTORI ED ELISA GUIZZO

CARLO SARTORI, DELLA SARTORI CARNI, È TRA I FONDATORI DI DE GUSTIBUS CARNIS, L'ISTITUTO ASSAGGIATORI CARNE NATO NEL 2011 NEL VERONESE. ELISA GUIZZO È GIUDICE QUALIFICATO DELL'ISTITUTO E MEAT SPECIALIST: CON IL PROGETTO DI GUSTO IN GUSTO (DEGUSTAZIONI E CORSI) DIFFONDE LA CULTURA DELLA CARNE. A PAGINA 84.

indice delle ricette

MARZO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Chislùen	62
Feta arrosto al pepe verde con origano e misticanza	31
Meringa salata al formaggio	109
Meringa salata alle spezie	109
Meringa salata	109
Panzerotti con farcia di buzzonaglia e ricotta	44
Pizza di pane, scamorza e friarielli	18
Torta con meringa al formaggio	110

Primi e piatti unici

Cous cous di cavolfiore con animelle speziate	40
Crema di piselli e meringhette speziate	110
Culurzones de casu	104
Gnocchi con taleggio, radicchio e noci	29
Gnocchi di pane con broccoli arrostiti e crema di broccoli	14
Maccarones de punzu alla crema di pecorino	104
Pallotte cacio e ovo al sugo	18
Pasta all'aricciarola	90
Polenta, fagioli e cavolo nero	8
Su Zichi di Bonorva con carciofi e pecorino	104
Tortelli con la coda	62
Tortino di alici e indivia	91
Zuppa gratinata di pane e cipolle	13

Secondi

Bocconcini di pescatrice con salsa di capperi e finocchi	51
Cernia porchettata con radicchio	54
Coppa arrosto	60
Cotenna di maiale frita all'aceto balsamico	44
Diaframma di manzo in crosta di caffè	40
Filetti di merluzzo con curry, latte di cocco e patate dolci	53
Guancia di manzo brasata con purea di sedano rapa, mele e pastinaca	44
Gulasch con cipolla rossa e cavolo cappuccio fermentato	68
Orata al forno in crosta di meringa	110
Orata alla paprika affumicata con insalata di mango	56
Pagello fragolino alla birra e lime	56

Petto di vitella alla fornara	92
Prosciutto di chuck roll al forno con pesto e yogurt allo zenzero	69
Rognone di vitello alla senape con scalogni e champignon	40
Sogliola croccante alle mandorle con carciofi fritti	56
Tagliata in crosta di cereali con salsa di senape	86
Tartare con zabaione al tartufo e pane croccante	87

Contorni, verdure, salse e confetture

Carciofi con aglio e prezzemolo	98
Involcini di verza con salsiccia	29
Pinzimonio con hummus e guacamole	28
Teglia ai carciofi con mozzarella e pomodoro	18

Dessert e bevande

Biscotti al rum e uvetta	28
Coppe meringate con prugne all'Armagnac e crema al timo e limone	75
Crostata alla confettura di susine brusche	62
Fantasia di tiramisù	29
Pan di Spagna	72
Pan di Spagna al cacao	76
Pan di Spagna compatto	80
Plumcake al bergamotto	28
Sfogliatine di Villafranca	96
Sformato di pane e crema di nocciole	17
Torta al limoncello e ananas	75
Torta alle pere e mandorle	83
Torta con cremoso al cioccolato e canditi	79
Tortine agli amaretti con crema inglese	83
Waffle alla vaniglia	28
Zuccotto con bavarese ai marroni e amarene sciroppate	79

**IL PRIMO ZAFFERANO
NON SI SCORDA MAI**



**3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935**

L'OSTERIA
DEL GUSTO



DALLA TOSCANA GLI ANTICHI SAPORI DI UNA VOLTA

le ricette della tradizione



**PRODOTTE IN TOSCANA
GIÀ COTTE
PRONTE IN POCHI MINUTI**

www.menotrenta.it



Menotrenta è un marchio Emme Gel



Avete mai sentito parlare di Orsanti, Scimmianti, Cammellanti? Io mai sino all'autunno scorso quando, visitando il piccolo e bel borgo fortificato di Vigoleno, nel piacentino, mi sono trovata davanti a una porticina con su scritto "museo degli Orsanti". Le fotografie che accolgono chi entra raccontano la storia dei commedianti di strada e dei primi circensi italiani (immortalano gruppi di uomini con strumenti musicali, ma soprattutto con animali come scimmie, orsi, cammelli) e raccontano una vita di coraggio, avventura e intraprendenza anche ai limiti della legge. Non c'è cibo in questa storia bensì fame, tanta, che spinse molte persone ad abbandonare l'Appennino parmense, soprattutto i contadini della Val di Taro e della Val di Ceno. I castagneti che davano il "pane grosso" ossia la maggior fonte di sostentamento, le coltivazioni di patate e anche di mais non fermarono l'emigrazione; le carestie avvenute nel Settecento e poi quelle dell'Ottocento (ben cinque) e l'incertezza dei futuri raccolti spinsero i più intraprendenti, anche attirati dall'avventura, a inventarsi un mestiere diverso: carbonai, merciai ambulanti, venditori di erbe medicinali e, soprattutto, commedianti. Il confine tra merciai, suonatori e conduttori di animali da spettacolo non è sempre stato netto e questo grazie alla presenza delle scimmie che compaiono in tutti e tre i mestieri. Si cominciava con un piccolo animale, anche un pappagallo, poi con i primi risparmi arrivava la scimmia e infine l'orso. Chi col tempo riusciva a possedere diversi

animali di taglia grande, per poterli accudire e farli lavorare, formava con altri uomini vere e proprie compagnie. I più coraggiosi conduttori di bestie, con i loro spettacoli, varcarono i confini nazionali e attraversarono il continente europeo fino alla zone più remote di Russia, Asia e Africa del Nord. Molti si specializzarono nell'ammaestrare gli animali, altri nel commercio. Nel 1833 si sa che a Londra c'era un certo Rossi di Compiano (paese in provincia di Parma e prima

sede del museo degli Orsanti) che acquistava animali in Africa per rivenderli ai compatrioti girovaghi. Si racconta ancora oggi che nelle valli Ceno e Taro esistano le "querce dell'orso", alberi che gli animali usciti dal letargo abbracciavano in modo che i conduttori potessero tagliare le temibili unghie. Nel bedoniese ci sono ancora le "ca' de l'ors", dove gli animali venivano ricoverati prima dei grandi viaggi, con museruole di ferro e collari. Il piccolo museo di Vigoleno offre anche uno spaccato sulla vita di questi commedianti, ci sono abiti, organetti e altri strumenti, marionette, sedie e un esemplare di bicicletta. Cosa avranno mangiato gli Orsanti? Sicuramente anche il cibo di paesi stranieri e forse imparato le loro ricette, ma le suppellettili del museo tradiscono l'origine contadina dei girovaghi: la zangola per il burro, boccali di legno e macinini, ghiacciaia in

rame per gelati, un porta ricotta, una boccia per l'acqua, pentole e un attrezzo per tagliare la polenta a fette. Sul finire dell'Ottocento il mestiere di Orsante diventa difficile da sostenere, così molti tornano a casa poveri come prima, altri riescono a comprare un podere, ma molti parmigiani rimangono all'estero, soprattutto in Inghilterra, vendendo gelati, caldarroste e pesce fritto. I più intraprendenti con i buoni guadagni riescono ad aprire piccoli negozi nelle maggiori città del Regno Unito. Alcuni invece diventarono famosi, come Paolo Bernabò, che nel 1843 diede in Grecia lo spettacolo ufficiale in occasione della dichiarazione d'indipendenza, o Giovanni Volpi, che si trasferì in America dove i suoi discendenti lasciarono il circo per le giostre e furono tra i fondatori del luna park di New York. Quando la fame aguzza l'ingegno.

La fame aguzza l'ingegno

DALLA MISERIA
AL SUCCESSO CON GLI
SPETTACOLI DI STRADA
TRA ORSI, SCIMMIE
E CAMMELLI: UNA
STORIA AVVENTUROSA
CHE INIZIA NEL
PARMENSE E ARRIVA
BEN PIÙ LONTANO

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini,
foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia
Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

storie di cucina

RACCONTATE DAL DIRETTORE

POLENTA, FAGIOLI E CAVOLO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE

**200 g di farina di mais – 150 g di fagioli
borlotti secchi – 1 cavolo nero – 1
patata – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio
– 6 foglie di salvia – 20 g di burro
– sale – pepe**

1 Mettete a bagno i fagioli in acqua per una notte. Scolateli, sciacquateli e lessateli in acqua bollente non salata per 1 ora. Prelevateli con un mestolo forato e salate leggermente 1 litro della loro acqua di cottura.

2 Pulite il cavolo, lavate le foglie e tagliatele a strisciole. Sbucciate la patata, lavatela e tagliatela a tocchetti. Sbucciate la cipolla e tritatela. Soffriggete la cipolla con il burro. Soffriggete la cipolla e l'aglio sbucciato e soffriggete anch'essi brevemente. Ora aggiungete il cavolo, le patate e i fagioli e rosolateli per 5 minuti; salate poco.

3 Aggiungete il brodo di fagioli caldo e poi la farina a pioggia mescolando energicamente e cuocete per 50 minuti circa sempre mescolando: regolate di sale, se necessario, verso fine cottura. Servite la polenta e pepate.



Genti di montagna

Questa polenta si faceva sull'Appennino emiliano e risentiva dell'influenza toscana. Non è un caso infatti che gli abitanti della Val D'Arda, Val Taro e Val Ceno e, più tardi, Val Nure si scambiassero informazioni con

i figurinai lucchesi, che con le loro statue di gesso avevano intrapreso per primi un'attività itinerante.

Sin da tempi antichi, i montanari delle diverse valli confinanti avevano rapporti più stretti tra loro che con chi viveva nel fondovalle. Gli abitanti di Morfasso in provincia di Piacenza si incontravano con quelli di Bardi e Bedonia nei mercati, si scambiavano merci e informazioni, tra le quali gli itinerari e le mete dell'immigrazione.



Abbiamo ridotto la plastica •
Il gusto è sempre... the best!



Ogni giorno lavoriamo per migliorarci.
Scegliamo i tagli migliori di carne e ci prendiamo cura di ogni fase della lavorazione. E ora abbiamo anche deciso di dare un taglio al packaging, riducendolo del **25%**.

Un impegno verso i nostri consumatori.



REDUCE PACKAGING

Tutto il mondo You&Meat online nel sito www.youandmeat.com



il pane *che avanza*

NON VA MAI BUTTATO: PROVATE A IMPASTARLO PER FARNE GNOCCHI, BAGNATELO NELLA ZUPPA, TRASFORMATELO IN UNA BASE PER PIZZA, IN UNO SFORMATO DI VERDURE O IN UN DOLCE, PROPRIO DA VECCHIO SAPRÀ SORPRENDERVI CON LE SUE MILLE VITE

testi di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

Nessun cuoco butterebbe il cibo con leggerezza perché in cucina ogni materia prima è degna di amore. Ma quando si parla di pane l'idea di disfarsene diventa ancora più odiosa, una sorta di sacrilegio. Conta poco se oggi possiamo permetterci di acquistarlo in grandi quantità senza che ciò influisca sull'economia familiare, e nemmeno ha importanza se la maggior parte dei regimi dietetici ne consigliano dosi minime: la valenza simbolica del pane supera di gran lunga queste ragioni. E d'altronde perché mai buttarlo? Il pane vecchio è ancora giovanissimo. Cioè è buono, sano e nutriente sotto ogni profilo e, addirittura, le nonne lo dicevano ma la chimica lo

conferma, è diventato ancora più digeribile. Certo, la sua fragranza nel giro di un giorno è già andata persa: la crosta croccante ha assorbito l'umidità della mollica, ammorbidendosi, mentre l'interno, che ha ceduto l'acqua, è divenuto asciutto, compatto e friabile. Ma queste trasformazioni lo hanno preparato per nuovi utilizzi e una nuova vita, probabilmente più creativa di quella precedente. Se da fresco si doveva semplicemente accompagnare a salumi e formaggi oppure concedersi per una scarpetta, il pane raffermo entra a buon diritto tra gli ingredienti insostituibili di preparazioni elaborate ed è protagonista di interi capitoli della nostra cucina regionale. Dalla Lombardia alla Sicilia, lo troviamo in decine di specialità che, nate nella cucina povera, di recupero, sono ormai migrate in quella della festa. Ammorbidito nel latte, oppure



secco e grattugiato, è per esempio l'ingrediente che farcisce i casoncelli bresciani e bergamaschi, la pasta fresca all'uovo di queste città, ripiena anche di salsiccia, grana e talvolta uvetta e amaretti. Con acciughe e pinoli riempie le sarde a beccafico palermitane e non di rado si inserisce anche nell'imbottitura della cima alla genovese. Ancora, se impastato con uova e parmigiano dà luogo ai passatelli romagnoli; lavorato con speck e latte si trasforma nei robusti canederli dell'Alto Adige. La cucina toscana non potrebbe certo fare a meno di riutilizzare il suo pane sciapo raffermo. Se frantumato in un tegame con olio, spicchi d'aglio, pomodori maturi, bagnato con il brodo e infine profumato con foglie di basilico diventa anzi la più cantata delle "pappe", quella al pomodoro. Se inumidito in acqua e aceto, mescolato con cipolle crude e cetrioli si

fa invece panzanella, un piatto ideato per approfittare, oltre che del pane, di tutte le verdure dell'orto, per rinfrescare la bocca d'estate e così antico da esser nato prima che il pomodoro arrivasse dall'America (anche se in alcune versioni odierne lo si può trovare). Durante l'inverno, quando nell'orto crescono cavolo nero, verza, bietole, lo stesso pane toscano indurito diventa ribollita, una ricetta quasi magica che ogni volta che viene scaldata e rimessa in tavola diventa più buona. E che dire di intingoli come l'agliata, la pearà veronese, la salsa verde? Ancora è il pane secco a dargli sostanza. Che fortuna infine se ve ne avanza parecchio! Mezzo chilo di mollica rafferma (impastata con latte, cacao, zucchero e uova) è proprio quello che serve per il Michelacc, una torta di cioccolato, semplice e buonissima tipicamente brianzola.

PALLOTTE CACIO E OVA
AL SUGO

pag. 18

Ciotole smaltate
Francesca Reitano
Ceramica; tessuto in
lino grezzo bianco e
blu C&C Milano;
tessuto tinto a mano
color petrolio Hue
Table Stories. A
destra: ciotola
marrone Francesca
Reitano Ceramica;
runner blu di Hue
Table Stories;
cucchiaino in acciaio
satinato bronzo
Pintinox. Indirizzi a
pagina 114

ZUPPA GRATINATA DI PANE E CIPOLLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1,5 kg di cipolle bianche – 40 g di burro – 1/2 bicchiere di vino bianco – 2 cucchiaini di farina – 1 litro di brodo (di carne o vegetale) – 8 fette di pane casereccio raffermo – 200 g di Emmentaler – sale – pepe

1 Sbucciate le cipolle, affettatele molto sottilmente e rosolatele, un po' alla volta, in una larga padella e a fiamma viva, aggiungendo un pezzetto di burro a ogni nuova porzione di cipolle. Trasferitele in una pentola a fondo spesso man mano che sono pronte.

2 Continuate a cuocere le cipolle, sfumate con il vino già caldo, e quando sarà in buona parte evaporato, cospargetele con la farina: mescolate bene e versate il brodo bollente necessario a

coprire a filo le cipolle. Coprite e lasciate sobbollire a fiamma dolcissima per un paio di ore, mescolando di tanto in tanto e verificando se occorra altro brodo.

3 Distribuite le fette di pane in 4 ciotole e cospargetele con la metà del formaggio grattugiato; versatevi la zuppa e completate con il resto del formaggio e una macinata di pepe. Fate gratinare nel forno caldo in modalità grill finché la superficie risulterà dorata.





GNOCCHI DI PANE CON BROCCOLI ARROSTITI E CREMA DI BROCCOLI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

160 g di pane integrale raffermo (non secco) – 80 g di farina integrale – 20 g di semola rimacinata di grano duro – 1 uovo – 400 g di cimette di broccolo – 80 g di burro – 50 g di pecorino mediamente stagionato grattugiato – 20 g di farina 00 – 300 ml di latte – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Lavate e asciugate le cimette di broccolo, conditele con un filo d'olio e sale mescolandole bene in una ciotola perché il condimento risulti uniforme. Sistematele su una placca foderata con carta da forno e cuocetele a 190° per 15 minuti; prelevatene circa 1/3 e lasciate il resto nel forno ad abbrustolire ancora per qualche minuto.

2 Sminuzzate il pane in una ciotola e bagnatelo con 125 ml d'acqua: lasciate riposare qualche minuto, poi riducetelo in poltiglia schiacciandolo tra le dita. Incorporatevi la farina integrale, la semola e l'uovo e lavorate l'impasto fino a formare una palla; copritela e lasciatela riposare per una decina di minuti.

3 Nel frattempo sciogliete 40 g di burro in una casseruola e tostatevi la farina 00; unite 30 g di pecorino

grattugiato e il latte, versandolo poco alla volta: fate sobbollire mescolando, poi unite le cimette di broccolo tolte dal forno per prime e frullate il tutto con un frullatore a immersione. Regolate di sale e pepate.

4 Riprendente l'impasto e lavoratelo sul piano infarinato formando dei cordoncini, tagliate gli gnocchetti e rigateli su una forchetta. Tuffateli in abbondante acqua salata in ebollizione e scolateli appena vengono a galla: rosolateli per 2-3 minuti in un tegame con il resto del burro e serviteli sulla crema ai broccoli, completando con le cimette arrostiti, una macinata di pepe e il pecorino rimasto.

Piastrella in argilla color antracite di Domenico Mori; tovagliolo in lino grezzo tinto a mano color azzurro polvere di Hue Table Stories.

A sinistra: piatto fondo in ceramica smaltata nera di Zara Home; piastrella in argilla color antracite di Domenico Mori. Indirizzi a pagina 114



PIZZA DI PANE, SCAMORZA E FRIARIELLI

pag. 18

Paletta in acciaio e
piattino in ferro Zara
Home; tovagliolo
grigio tinto a mano
Hue Table Stories. A
destra: piatti
Francesca Reitano
Ceramica; vassoietto
in legno nero H&M
Home; tovagliolo
color petrolio Hue
Table Stories;
bicchiere grigio
Ichendorf Milano.
Indirizzi a pagina 114



TEGLIA AI CARCIOFI CON
MOZZARELLA E POMODORO

pag. 18



SFORMATO DI PANE E CREMA DI NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

6 fette di pane in cassetta raffermo
- 200 g di crema spalmabile alle
nocciole - 2 uova - 6 tuorli - 300 ml
di latte - 500 ml di panna fresca - 60
g di zucchero di canna grezzo - 40
g di burro - 40 g di mandorle - 1/2
cucchiaino di zucchero a velo

1 Scaldate il latte con 300 ml di panna fino quasi al bollore. In una casseruola a fondo spesso lavorate le uova con i tuorli e lo zucchero, fino ad avere un composto liscio e cremoso: versatevi il latte con la panna e scaldate ancora un po', continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e immergete il fondo della casseruola in acqua fredda per fermare immediatamente la cottura. **2** Imburrate le fette di pane, spalmatele con la crema di nocciole e sistematene in una pirofila. Versate la crema preparata

sulle fette, soprattutto sulle parti di pane non coperte dalla crema di nocciole, bagnandole bene. Cuocete in forno a 170° per 30-35 minuti, coprendo il dolce con un foglio di alluminio. Sfornate. **3** Tritate grossolanamente le mandorle e tostatele per qualche minuto nel forno caldo a 200°. Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo. Lasciate intiepidire lo sformato, cospargetelo con le mandorle e servitelo con la panna.

PALLOTTE CACIO E OVA AL SUGO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

75 g di mollica di pane raffermo
– **200 g di pecorino mediamente stagionato** – **2 uova grandi** – **1 spicchio d'aglio** – **1 mazzetto di prezzemolo** – **750 ml di passata di pomodoro** – **olio di semi di arachide** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Fate rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato in una casseruola con un filo d'olio extravergine d'oliva, poi eliminatelo, versate la passata di pomodoro, salatela e lasciatela sobbollire per una ventina di minuti.

2 Tritate la mollica nel mixer insieme al pecorino grattugiato, poi sgusciate le uova e amalgamatele al composto, mescolando bene. Modellate tante pallotte tra i palmi delle mani e friggetele in abbondante olio di semi caldo finché saranno ben dorate; scolatele su qualche foglio di carta per fritti.

3 Tuffate le pallotte nella salsa e fatele insaporire per una decina di minuti. Regolate di sale, pepate, completate con una manciata di prezzemolo tritato e servite immediatamente.

PIZZA DI PANE, SCAMORZA E FRIARIELLI

FACILE
PER 4 PERSONE (2 PIZZE)
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

450 g di pane raffermo (ma non completamente secco) a fette – **200 g di friarielli** – **300 g di scamorza** – **8 filetti di acciuga** – **1 spicchio d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **un peperoncino** – **sale**

1 Lavate i friarielli, asciugateli e scottateli in una padella ben calda con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, un pizzico di sale e un pezzetto di peperoncino; eliminate l'aglio.

2 Ammorbidite le fette di pane immergendole velocemente in una ciotola d'acqua per qualche istante, quindi sistemateli in due teglie rotonde foderate con carta da forno, sovrapponendole un po' l'una all'altra e premendole bene per schiacciarle e formare due dischi regolari.

3 Irrorate i dischi con un filo d'olio e passateli nel forno a 190° il tempo necessario perché inizino a tostare. Sfornateli, distribuitevi la scamorza a fettine, i friarielli preparati e rimetteteli in forno per altri 5-6 minuti. Completate con i filetti di acciuga spezzettati.

TEGLIA AI CARCIOFI CON MOZZARELLA E POMODORO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
315 CAL/PORZIONE

8 carciofi sardi – **250 g di pane tipo ciabatta o baguette raffermo a fettine** – **400 g di salsa di pomodoro** – **400 g di mozzarella fiordilatte** – **80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato** – **1 mazzetto di prezzemolo** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mondate i carciofi e tagliateli a fettine sottili. Scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio in una larga padella e rosolatevi i carciofi, unendo anche un pizzico di sale e insaporendo con una manciata di prezzemolo tritato quando saranno ormai teneri.

2 Ungete con un filo di olio una pirofila e sistemateli, alternandoli, i carciofi, il pane a fettine, la salsa di pomodoro, la mozzarella tritata grossolanamente e qualche manciata di parmigiano.

3 Completate con il parmigiano rimasto e irrorando la superficie con un giro di olio, quindi passate nel forno già caldo a 190° per una ventina di minuti.

AL PRIMO POSTO C'È IL PANGRATTATO

LO SI ADOPERA FINISSIMO PER IMPANARE E ADDENSARE, DI MEDIO SPESSORE PER FARCIRE E PER GRATINARE E, SE MACINATO GROSSOLANAMENTE, LO SI PUÒ AGGIUNGERE ALLE ZUPPE E COSPARGERE SUGLI SPAGHETTI COME UN OTTIMO ED ECONOMICISSIMO SOSTITUTO DEL FORMAGGIO GRANA. PER I SUOI MILLE USI, IL PANGRATTATO È IL NUMERO UNO QUANDO SI TRATTA DI NON SPRECARE IL PANE. PREPARARLO IN CASA È DAVVERO FACILE, MA RICHIEDE UNA PICCOLA ATTENZIONE: SE INTENDETE CONSERVARLO, PRIMA DI TRITARLO NEL MIXER, ASSICuratevi CHE SIA BEN SECCATO, ALTRIMENTI POTREBBE AMMUFFIRE. I PANI CON CROSTA FINE E ALVEOLATURA SOTTILE SI ASCIUGANO IN UN PAIO DI GIORNI; I CASERECCI VANNO "AIUTATI" TAGLIANDOLI A PEZZETTI, MA RISULTANO PIÙ SFIZIOSI SOTTO I DENTI. IL PANGRATTATO SI CONSERVA IN VASI DI VETRO PER UNA SETTIMANA. PER UNA MAGGIORE DURATA, PASSATELO IN FORNO A 180° FINCHÉ SARÀ UN PO' DORATO. IN ALTERNATIVA TENETELO IN FREEZER, FINE COM'È SI SCONGELA QUASI ALL'ISTANTE.



AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com



ci vediamo per il tè

E NON SOLO...

DOPO UN POMERIGGIO CON LE AMICHE,
CON LAUTA MERENDA E CHIACCHIERE
IN LIBERTÀ, SI LASCIA IL DIVANO
E SI ACCENDONO I FORNELLI. PER PREPARARE
INSIEME UNA GODURIOSA CENA
E PROSEGUIRE IL RIGENERANTE CONVIVIO
AL FEMMINILE FINO A SERA

testi e cura di Cristiana Cassè, foto e ricette Sunray Photo
e Sale&Pepe, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







WAFFLE ALLA VANIGLIA

pag. 28



BISCOTTI AL RUM E UVETTA

pag. 28

S

empre piacevolissima la compagnia dei signori uomini, per carità. Ma certe volte, almeno una all'anno, è strettamente necessario trovarsi con le propri simili. Quelle con cui si condividono questioni che ammettono, senza scadere nel politically correct, la differenza di genere. Ne parliamo in marzo perché vi si festeggia la Festa della Donna, ma consideratelo un pretesto; fatelo quando volete, tutte le volte che volete (o riuscite). Non un sommario aperitivo al bar. Una cosa intima, una divanata con chiacchiere senza reticenze. E proprio così inizia questo convi-

vio. Con una deliziosa merenda in salotto, allietata dal profumo del tè e da tante piccole delicatessen. Queste può cucinarle in anticipo la padrona di casa oppure, anche meglio, si possono distribuire i compiti tra le amiche.

Baci, abbracci e dolcetti

Superati i "come ti stan bene i capelli così" e i "ti trovo in formissima", frasi di dovere insomma, ecco una trilogia di piccole prelibatezze. I waffle alla vaniglia (si possono tranquillamente preparare in forno, se non avete l'apposita piastra), si tagliano con le forbici ancora caldi per ridurli in pratici quadratini: croccantini e profumati invitano a

foto ricordo

Scattare foto, di se stesse e dei piatti, è d'uopo in un incontro del genere. Magari realizzando poi un piccolo album ricordo (con dedica) da regalare a sorpresa alle amiche alla prima occasione.



una breve immersione nel tè prima assaporarli. Lo stesso dicasi per i biscotti all'uvetta: una sorta di cookie con un piacevole aroma di rum (lo si usa per ammorbidire l'uvetta). Insieme ai waffle, possono essere realizzati in abbondanza e conservati in dispensa per un paio di settimane in una scatola di latta foderata con carta da forno. Così da offrirli anche in famiglia, all'amica che non è potuta venire o per una coccola a se stessi. Infine arriva il pezzo forte della merenda: il plumcake. Morbidissimo grazie all'aggiunta della mela grattugiata e di poca panna, annovera tra gli ingredienti il tè al bergamotto (e anche un poco di essenza), in perfetta sincronia con il beverage. *segue >*

PLUMCAKE AL BERGAMOTTO

pag. 28



MENU

Waffle alla vaniglia

PREPARATELI IN ANTICIPO (ANCHE LA SERA PRIMA) E CONSERVATELI IN UNA SCATOLA DI LATTA FODERATA CON CARTA DA FORNO.

Biscotti al Rum e uvetta

COME PER I WAFFLE.

Plumcake al bergamotto

POTETE CUCINARLO AL MATTINO O LA SERA PRIMA E CONSERVARLO IN DISPENSA AVVOLTO NELLA CARTA DA FORNO.

Pinzimonio con hummus e guacamole

PREPARATELO INSIEME PRIMA DI CENA E TENETELO A TEMPERATURA AMBIENTE PROTEGGENDO TUTTE LE CIOTOLINE CON PELLICOLA PER ALIMENTI.

Gnocchi con Taleggio, radicchio e noci

REALIZZATE GLI GNOCCHI AL MATTINO O LA SERA PRIMA E CONSERVATELI IN FRIGO, ALLARGATI SU UN VASSOIO, SPOLVERIZZATI CON UN PO' DI SEMOLA E PROTETTI CON UN PANNINO. CUOCETELI E CUCINATE IL CONDIMENTO INSIEME AL MOMENTO.

Involtini di verza con salsiccia

PREPARATELI INSIEME E METTETELI A CUOCERE MENTRE GUSTATE L'ANTIPASTO.

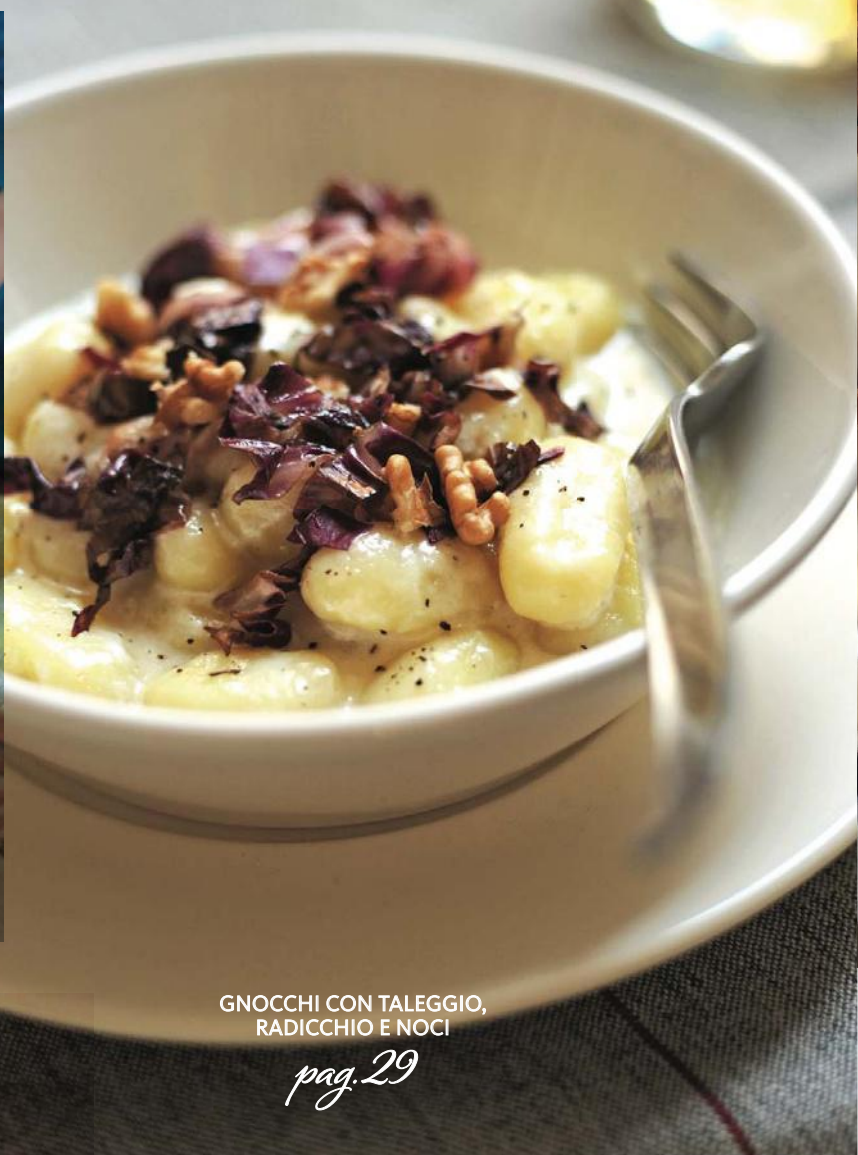
Fantasia di tiramisù

ALLESTITELI SUBITO DOPO LA MERENDA E TENETELI PRONTI IN FRIGO.



PINZIMONIO CON HUMMUS
E GUACAMOLE

pag. 28



GNOCCHI CON TALEGGIO,
RADICCHIO E NOCI

pag. 29



Dal divano alla cucina

Gli argomenti hanno ormai travalicato le regole della privacy, la merenda è finita e ci si sposta in una nuova location: la cucina. Dove ci si raduna per preparare insieme una goduriosa cena. Vorrà dire che il giorno dopo si starà leggeri, ma non ora. Il pinzimonio di antipasto prevede verdure miste da tuffare, non nell'olio, bensì nell'humus e nel guacamole. Salse facili, che piacciono sempre, da accompagnare anche con crackerini e olivette. Anche il primo piatto prevede una salsa come condimento, questa volta di Taleggio fuso con un po' di burro, che ammantava gli gnocchetti. A rifinire il tutto, noci sbriciolate e radicchio saltato in padella con lo scalogno: offrono una spigolatura amarognola che stempera la pastosità della fonduta e soddisfa infinitamente lo spirito.

segue >

cucinare insieme

In un convivio dove il cucinare fa parte del divertimento, distribuitevi i compiti in modo naturale (non serve un capo brigata come nei ristoranti). Ognuno fa quello che gli viene meglio, come fosse un gioco. Anzi, è un gioco.



LIVING CI VEDIAMO PER IL TÈ E NON SOLO...





INVOLTINI DI VERZA
CON SALSICCIA

pag. 29



FANTASIA
DI TIRAMISU

pag. 29



COSA BERE

Sulla fragranza dei waffle proviamo la purezza del tè verde Dragon Well; alla matura sostanza dei biscotti accostiamo un tè Oolong nella sua versione più nobile, la Big Red Robe; infine riserviamo al cake al bergamotto un tè Earl Grey con la medesima fragranza. Ora portiamo a cena il tè Oolong, che sa custodire l'assolata rugosità dell'hummus e la freschezza del guacamole. A questo punto, basta un solo vino sugli gnocchi e sugli involtini: per quanto diversi, i due piatti sono uniti dalla fibra invernale dei radicchio e della verza, che aprono un sorprendente contatto con un vino elegante e autorevole, il Sebino di Gigi Ravarini; Rosso di Franciacorta originato dal classico taglio bordolese di Cabernet Franc e Merlot. Sulla fantasia di tiramisu ci concediamo un caffè di Arabica 100%.

Il secondo, più buono che mai, ha un'anima poliedrica. Da un lato è rustico, dato che si tratta di involtini di verza farciti con patate e salsiccia, dall'altro è sfizioso, quasi gourmet, grazie alla legatura con foglia di alloro e alla sbriciolata di patate e salsiccia saltate in padella che lo completano. Riprendono il morbido ripieno ma hanno una consistenza croccante. Praticamente la perfezione. Da festeggiare indubbiamente con numerosi brindisi.

Si conclude come si è iniziato...

... ovvero con una trilogia di dolci, questa volta al cucchiaino. Una base di crema al mascarpone viene declinata in modi diversi, con biscotti (interi e in briciole), caffè, scorza d'arancia, cannella e altro ancora. La cena è finita, ma non la serata. E di sicuro resta ancora una cosa da fare: programmare il prossimo incontro, magari sorseggiando una tisana.



WAFFLE ALLA VANIGLIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
630 CAL/PORZIONE



250 g di farina autolievitante
– **170 g di zucchero** – **2 uova**
– **125 g di burro morbido** – **1 bustina di vaniglia in polvere**

1 Mescolate la farina, con le uova e il burro fuso (tiepido). Poi aggiungete lo zucchero e la vaniglia continuando a mescolare. Lasciate riposare l'impasto coperto per 30 minuti.

2 Riscaldate la piastra per waffle e riempite le cavità con il composto. Richiudete e cuocete per circa 2 minuti: preparate i waffle in più riprese secondo le dimensioni della piastra e divideteli in quadrati con le forbici quando sono ancora caldi. Se non avete l'apposita piastra, dividete l'impasto in piccole porzioni, disponetele tra due fogli di carta da forno e appiattitele con il matterello. Infornatele così come sono a 180° per 2 minuti. Togliete la carta superiore e proseguite brevemente la cottura fino a doratura.

3 Lasciate raffreddare i waffle su una gratella prima di servirli.



BISCOTTI AL RUM E UVETTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

155 g di farina autolievitante
– **150 g di zucchero di canna** – **100 g di burro morbido** – **1 uovo**
– **80 g di uvetta** – **1/2 dl di rum**

1 Scaldate il forno a 160°. Fate ammorbidire l'uvetta nel rum. Lavorate il burro con lo zucchero, quindi

incorporate l'uovo e la farina. Scolate l'uvetta e unitela all'impasto in modo che sia ben distribuita.

2 Foderate una teglia con carta da forno, disponetevi delle palline di impasto ben distanziate e appiattitele leggermente con la punta delle dita. Infornate per 10-12 minuti.

3 Sfornate i biscotti e fateli raffreddare su una gratella prima di servirli.

PLUMCAKE AL BERGAMOTTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

270 g di farina autolievitante
– **75 g di zucchero semolato** – **110 g di zucchero di canna** + un quello per la finitura – **2 uova** – **1 dl di panna fresca** – **1 mela** – **50 g di scorza d'arancia candita** – **1 bustina di tè al bergamotto** – **1/2 cucchiaino di essenza di bergamotto** – **1 dl di olio extravergine d'oliva delicato**

1 Mettete in infusione il tè in 1 dl di acqua bollente per 5 minuti; lasciate raffreddare. Sbucciate la mela e grattugiatela. Riducete la scorza d'arancia a dadini. Scaldate il forno a 180°.

2 In una ciotola impastate la farina, gli zuccheri, le uova e l'olio. Quindi incorporate 1/2 dl di tè, la panna, l'essenza di bergamotto, la mela e i cubetti di scorza candita.

3 Versate l'impasto in uno stampo da plumcake di 1,2 litri di capacità foderato con carta da forno bagnata e strizzata, cospargete con un po' di zucchero di canna e infornate per 45 minuti. Sfornate il plumcake su una gratella e lasciatelo raffreddare.

PINZIMONIO CON HUMMUS E GUACAMOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
300 CAL/PORZIONE

per l'hummus **400 g di ceci in scatola (peso sgocciolato)**
– **50 g di salsa tahina** – **70 ml di succo di limone** – **1/2 spicchio d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **paprika** – **sale**
per il guacamole **2 avocado**
– **1 limone** – **1 pomodoro** – **1 cipolla rossa** – **semi di cumino**
per il pinzimonio **1/4 di cavolfiore**
– **1 cetriolo** – **mini cracker a piacere**

1 Preparate l'hummus. Sgocciolate i ceci, sciacquateli e frullateli con la tahina, il succo di limone, l'aglio e 40 ml di olio. Regolate di sale e, se la salsa è troppo compatta, unite poca acqua. Disponetela in una ciotola e conditela con olio e una spolverizzata di paprika.

2 Preparate il guacamole. Lavate il pomodoro e tagliatelo a cubettini molto piccoli privandolo dei semi. Sbucciate e tritate la cipolla. Tagliate a metà gli avocado, snocciolateli e ricavate la polpa con un cucchiaino. Schiacciatela in una ciotola con una forchetta e mescolatela con il succo del limone. Quindi incorporate, la cipolla e il pomodoro. Salate la salsa e cospargetela con i semi di cumino.

3 Riducete il cavolfiore in cimette, lavatele e asciugatele. Lavate il cetriolo e tagliatelo a bastoncini. Servite le verdure con le salse e i cracker.

GNOCCHI CON TALEGGIO, RADICCHIO E NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
790 CAL/PORZIONE

1 kg di patate – 300 g di farina
– **1 uovo – 200 g di Taleggio**
– **1 cespo di radicchio di Treviso**
– **40 g di burro – 200 ml di latte**
– **1 scalogno – 1 manciata di gherigli di noci – olio extravergine d'oliva**
– **sale – pepe**

1 Private il Taleggio della crosta, tagliatelo a tocchetti e mettetelo a bagno nel latte. Lavate le patate e lessatele in acqua bollente. Sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciap patate. Lasciatele intiepidire e poi impastatele con la farina, l'uovo e una presa di sale. Suddividete l'impasto in lunghi cilindri, tagliateli a tocchetti di 2 cm e premeteli delicatamente sui rebbi di una forchetta.

2 Lavate il radicchio e tagliatelo a striscioline. Sbucciate lo scalogno, tritatelo e soffriggetelo con un po' d'olio. Unite il radicchio e fatelo appena ammorbidire; salate.

3 Sciogliete il burro in una padella, unite il Taleggio sgocciolato e cuocete a fiamma bassa mescolando fino a ottenere una crema. Tuffate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e sgocciolateli con un mestolo forato appena

tornano a galla. Conditeli con la crema di Taleggio, distribuiteli nei piatti e completate con il radicchio, le noci spezzettate e una macinata di pepe.

INVOLTINI DI VERZA CON SALSICCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
450 CAL/PORZIONE

8 foglie di verza – 500 g di patate
– **400 g di salsiccia a nastro**
– **50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 scalogni – 8 foglie di alloro – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva**
– **sale – pepe**

1 Sbucciate le patate, lavatele e lessatele in abbondante acqua bollente salata. Scolatele con un mestolo forate e unite al loro posto le foglie di verza: sgocciolatele dopo 2 minuti e tamponatele per asciugarle.

2 Schiacciate le patate calde con la forchetta (tenetene da parte qualche pezzetto per la guarnizione finale) e impastatele con la salsiccia spellata (anche di questa tenete da parte un pezzetto di circa 5 cm) e il parmigiano; salate e pepate. Distribuite il composto sulle foglie di verza e avvolgetele

a involtino. Disponete su ognuno 1 foglia di alloro e fissateli con spago da cucina.

3 In una casseruola, soffriggete gli scalogni sbucciati e tagliati a metà con 3 cucchiaini di olio. Unite gli involtini, rosolateli 1 minuto per parte, sfumate con il vino e cuocete coperto per 30 minuti. Intanto sbriciolate le patate e la salsiccia tenute da parte e soffriggetele con poco olio finché saranno croccanti. Distribuite il mix sugli involtini caldi e servite.

FANTASIA DI TIRAMISU

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA NESSUNA
515 CAL/PORZIONE

8 biscotti ricoperti di cioccolato
– **8 biscotti secchi tipo Petit Beurre**
– **8 macarons (gusto a piacere)**
– **250 g di mascarpone – 3 uova**
– **3 cucchiaini di zucchero – 1 tazza di caffè freddo – 1 arancia non trattata – 50 g di gherigli di noci**
– **cannella – sale**

1 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e, a parte, gli albumi con un pizzico di sale. Con una spatola, amalgamate il mascarpone alla spuma di tuorli con delicati movimenti dal basso verso l'alto e poi fate lo stesso con la neve di albumi.

2 Predisponete 12 bicchierini. Sbriciolate grossolanamente 4 biscotti per ogni tipo e distribuite le briciole di macarons in 4 bicchierini, quelle di Petit Beurre in altri 4 e le restanti nei bicchieri rimasti. Irrorate con poco caffè le briciole al cioccolato e quelle di Petit Beurre.

3 Distribuite la crema al mascarpone nei 12 bicchierini e guarnite con i biscotti interi accoppiandoli a quelli usati sul fondo. Aggiungete le noci spezzettate sui Petit Beurre, un po' di cannella sui macarons e fili di scorza d'arancia (ricavati con un rigalimoni) sui biscotti al cioccolato.





Le macine qui fotografate sono ideali per macinare sale e pepe in grani e tritare le spezie grazie al meccanismo realizzato al 96% in allumina, una sorta di ceramica tecnica eco-compatibile, resistente all'usura, anti-corrosiva e anti-ruggine; inoltre la macinazione è regolabile, da fine a grossolana, tramite una rotella inferiore. Tutte le macine fanno parte della collezione **Icons** di **Bisetti** (a partire da € 79).
Indirizzi a pagina 114

macine

RIDUCONO IN POLVERE SALE, PEPE
E ALTRE SPEZIE GRAZIE A MECCANISMI
DI PRECISIONE, CAPACI DI REGOLARE ANCHE
LA FINEZZA DELLA MACINATURA

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Francesca Tagliabue**, ricetta di **Claudia Compagni**,
foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkèmia**

La storia inizia con il sale: utilizzato fin dai tempi antichi per conservare il cibo, a Roma dal 700 a.C. circa guadagnerà valore e popolarità come condimento. Durante Medioevo e Rinascimento resterà come ingrediente di cucina e nei banchetti verranno serviti piatti dolci insieme a quelli salati. Solo nel XVII secolo, alla corte francese si codificherà l'attuale ordine di servizio delle pietanze – salate prima, dolci poi – e grazie allo chef del re Luigi XIV, François Pierre La Varenne, il sale incontrerà a tavola quello che per secoli diverrà suo partner sulle mense: il pepe, spezia “nobile” e, secondo Varenne,

che la fragranza e il sapore del pepe nero – così per altre spezie del Medio Oriente e delle Americhe come cannella, chiodi di garofano, noce moscata, peperoncino – aumentavano tritandolo al momento di condire. Un'importante intuizione, perché oggi si sa che le spezie contengono oli volatili che si liberano proprio grazie alla frantumazione: il gusto e il profumo risultano più intensi, conservando la spezia intera e macinandola solo al momento di usarla.

Persiani e turchi, con la loro cucina speziata, lo compresero presto e, dopo secoli di mortaio e pestello, svilupparono il primissimo “mulino” per spezie

così il sapore ci guadagna

Saliera e pepiera, punto fermo sulle nostre tavole, nei secoli si sono trasformati da semplici utensili in strumenti evoluti, con materiali, tecnologie e design sempre più innovativi. Le macine di oggi sono indicate anche per le spezie che, triturate al momento, attivano tutto il loro potenziale aromatico ed esaltano piatti dolci e salati

FETA ARROSTO AL PEPE VERDE CON ORIGANO E MISTICANZA

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

**400 g di feta – 2 rametti
di origano secco – 100 g
di misticanza – 40 g di
gherigli di noce – 30 g di
uvetta – 1/2 limone – olio
extravergine d'oliva –
sale – pepe verde
disidratato**

1 Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida per 20 minuti. Intanto sciacquate la feta sotto acqua corrente per eliminare l'eccesso di salamoia e asciugatela con carta da cucina. Disponetela su un piatto, conditela su tutti i lati con un cucchiaino di olio, una generosa macinata di pepe verde e con l'origano sbriciolato.

2 Trasferite la feta condita su una teglia rivestita con carta da

forno e cuocetela in forno ventilato già caldo a 180° per 15 minuti. Suddividete la misticanza nei piatti, unite i gherigli di noce spezzettati e l'uvetta scolata e strizzata, ponete al centro la feta a tocchetti e condite con un cucchiaino di succo di limone emulsionato con una presa di sale e 3 cucchiaini di olio.

nel 1720. Nel 1842 Peugeot in Francia – proprio quelle delle automobili – brevettò il primo macinapepe da tavola: il meccanismo in acciaio, girando su un perno, sbriciolava i grani di pepe attraverso un ingranaggio di metallo situato alla base. Mentre la prima saliera ideata nel 1858 da John Mason, l'inventore del barattolo di vetro con il coperchio a vite, sarà solo un contenitore di vetro con un tappo di metallo forato. Nonostante queste creazioni, fino agli anni Venti del secolo scorso, la gente comune portava in tavola il sale in una ciotolina munita di cucchiaino, poiché nelle saliere tendeva ad ammassarsi a causa dell'umidità. Con il passare del tempo e l'avanzare della tecnologia sono arrivati strumenti più precisi che consentono di usare i condimenti al meglio, permettendo di macinare al momento pepe in grani, spezie e anche il sale in cristalli, evitando così i classici problemi causati dall'umidità a quello fino. In queste nuove macine l'intera parte superiore ruota e la finezza della macinatura si può regolare dalla vite o dal dado alla base: un dado più stretto significa una macinatura più fine, mentre uno più allentato porta a una frantumazione più grossolana. Oggi strumenti evoluti per macinare pepe, spezie e sale sono realizzati in legno, acciaio al carbonio o inossidabile, vetro e acrilico, con macine a lame (per tritare senza sforzo e senza danneggiare il meccanismo), oppure in ceramica; possono essere operati manualmente o avere un motorino elettrico. Inoltre, poiché ogni spezia ha le sue particolarità in termini di densità e durezza, i produttori hanno sviluppato meccanismi speciali per spezie come la cannella, la noce moscata, il peperoncino.



Piatto Serax, posate
Mepra, tessuto
Le Jacquard Français.
Indirizzi a pagina 114

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

In acciaio inox, disegnati da Alfredo Häberli per Georg Jensen, i macinasale e pepe hanno meccanismo AllGring Ceramic Technology, duraturo e all'avanguardia, con regolazione del grado di macinatura (cm 20h, € 175).

Finnishdesignshop.it



Indispensabili in cucina e sulla tavola, il macinasale (cm 11h, € 89) e il macinapepe (cm 15h, € 99) sono interpretati dal pluripremiato designer Ettore Sottsass con un processo di tornitura del legno di faggio in un colorato gioco di sezioni sovrapposte.

Alessi



Entrambi in rovere trattato con oli in due tonalità diverse, i macinini hanno un design funzionale: sono facilmente apribili e riempiti di sale o pepe, inoltre il meccanismo in ceramica può essere regolato da molto fine a grossolano (cm 16h, € 74,95).

Blomus



Progettati dal famoso architetto Norman Foster, i mulini per il sale e il pepe macinano finemente o grossolanamente grazie al meccanismo Crush Grind® in ceramica, garantito 25 anni e sono perfetti per qualsiasi mise en place per la loro forma scultorea semplice (cm 13h, € 54,95).

Stelton



La coppia di macinini elettrici dal motore efficace Enfinigy ha innumerevoli qualità: macina in ceramica che tritura spezie e sale da grossolano a fine, parte trasparente per verificare il livello di riempimento, illuminazione a Led che si accende quando si macina (cm 21,3oh, € 99,95).

Zwilling



Dedicato alla noce moscata, Isen è in legno nella finitura nera e ha la forma del classico macinino; proposto anche in legno naturale trattato con oli, nella stessa collezione si trovano la macina per semi di lino e i macinasale e pepe sempre in legno e con manovella (cm 15h, € 65,50).

Paderno



Il set Bizz è composto di due pezzi per sale e pepe in terracotta smaltata con irregolarità cromatiche; il coperchio è in legno e la macina in ceramica di alta qualità; è proposto in quattro colori: bianco, verde, blu e nero (cm 17h, € 79,99).

WestingNow



forza magnetica

Design, qualità e funzionalità sono gli atout che caratterizzano questo doppio mulino magnetico in resina con macina in ceramica CeraCut®, inossidabile e resistente alla corrosione, con regolazione del grado di macinatura. I coperchi in bambù salva aromi, in due colori per sale e pepe, proteggono le spezie custodendo gli aromi intatti (cm 19,5h, € 39,90).

AdHoc



INTERVISTA



Il mago delle spezie

PAOLO GRIFFA, CHEF STELLATO DEL PAOLO GRIFFA AL CAFFÈ NAZIONALE DI AOSTA È UN'AUTORITÀ NEL CAMPO DELLE SPEZIE: NEL SUO RISTORANTE NE HA E NE USA PIÙ DI 300.

COME CONSERVARE E USARE LE SPEZIE? SEMPRE INTERE E BIO, IN FRIGORIFERO, MEGLIO IN FREEZER, IN UN CONTENITORE ERMETICO. VANNO MACINATE AL MOMENTO E VANNO "REIDRATATE" PER ATTIVARNE IL POTENZIALE AROMATICO; QUINDI IN COTTURA NEI SALATI VANNO LASCIATE IN INFUSIONE IN POCA ACQUA CALDA O BRODO E NEL LATTE NEL CASO DEI DOLCI. ALTRIMENTI SI RISCHIA DI BRUCIARLE, SPECIALMENTE IN FORNO.

COME VANNO DOSATE? CON UNA SPEZIA NUOVA, USARNE POCHISSIMA ALLA VOLTA PER TROVARE IL GIUSTO EQUILIBRIO. CONVIENE PROVARE CON PIATTI CHE SONO PIÙ FAMILIARI.

QUALCHE ALTRO SUGGERIMENTO? IN UN SEMPLICE RISOTTO BOLLITO UNITE UN ANICE STELLATO O CHIODI DI GAROFANO; IL BRASATO GUADAGNERÀ IN SAPORE CON PEPI PARTICOLARI COME IL TASMANIA O IL TIMUT; DA PROVARE LO ZAFFERANO O LA RADICE DI LIQUIRIZIA AL POSTO DELLA VANIGLIA NELLA PANNA COTTA. NEI RISOTTI? PERFETTO IL CARDAMOMO NERO NEL BRODO. E MASSAGGIATE LA SERA PRIMA IL POLLO ARROSTO CON OLIO E SPEZIE.

IN EDICOLA DAL 28 FEBBRAIO

a soli
2,90
euro



Stile Italia Edizioni

Le parti

che piacciono al gourmet



PESCE E CARNE OFFRONO BOCCONI PREZIOSI
SCONOSCIUTI AI PIÙ, MA PRESENTI NELLE
TRATTORIE COSÌ COME NEI RISTORANTI BLASONATI.
SONO NUOVI CAPOLAVORI DEL GUSTO,
LECCORNIE DALLE CONSISTENZE DIVERSE E RARE.
NASCOSTE PROPRIO DOVE MENO CE LO SI ASPETTA

a cura di Monica Pilotto, testo di Luca Iaccarino, foto di Francesca Moscheni,
ricette Antonella Pavanello, styling di Francesca Salvemini



Cloche in acciaio inox
FixPart, piatti e posate
Cup&Co, bicchieri e
taglieri Zara Home,
piastrelle in gres effetto
pietra Marazzi, gilet
grigio Il Lanificio.
Indirizzi a pagina 114

N

on a caso il grande e compianto chef newyorkese Anthony Bourdain aveva intitolato la propria trasmissione televisiva di maggior successo *Parts Unknown* (Parti sconosciute), dedicata non solo alle sue passioni segrete e ai luoghi me-

no battuti, ma anche ai cibi meno utilizzati e spesso squisiti. La facilità di preparazione di alcuni tagli di carne – quante volte, per comodità, acquistiamo filetto, sottofiletto, coscia di bue, petto del pollo – e del pescato sovente inducono a una certa pigrizia. La vita di oggi ci porta a essere di corsa quando facciamo la spesa, così come quando siamo ai fornelli, non c'è tempo per operazioni certosine o per la ricerca del boccone più prezioso. Ma spesso quella leccornia si nasconde, letteralmente, tra le pieghe dell'animale. Non stupisce dunque il successo dello splendido libro dello chef australiano Josh Niland *The Whole Fish* (tradotto da Giunti ne "Il grande libro del pesce", poi seguito da "Dalla testa alla lisca") che farcisce 256 pagine di segreti per carpire il meglio degli animali, proprio là dove meno te l'aspetti. Dalle creature di grandi dimensioni, Niland seziona più di trenta tagli, ognuno con una propria peculiarità. Lo chef australiano è un buon esempio del lavoro di tanti grandi cuochi che negli ultimi anni stanno facendo a gara nello scoprire, o rivalutare, le "parti sconosciute" che non solo fanno la gioia dei gourmet, ma pure vanno incontro alla nostra sensibilità contemporanea, che prevede di usare quanto più possibile un prodotto per ridurre gli scarti e dunque gli sprechi. Non parliamo solo di frattaglie – quelle ormai sono tornate in auge da tempo – ma di sezioni rare e gustose. Un esempio perfetto sono quelle che gli spagnoli chiamano *cocochas*, ovvero la parte carnosa sotto la mandibola del merluzzo: le si cucina semplicemente con olio, vino, aglio e farina e sono anche costosissime. Infatti, come si può intuire, da ogni pesce se ne ricavano pochi grammi, trattandosi della così detta "pappagorgia". Dello stesso merluzzo – ma pure di altri pesci, soprattutto la rana pescatrice – sono oggi in voga le "trippe": la dicitura tra virgolette è d'obbligo, perché per "trippe" non s'intende, come nella carne, solo lo stomaco, ma anche altri ritagli

della pancia, del fegato, della gola, delle guance, financo le cartilagini della testa. In alcune regioni italiane – le Marche per esempio – sono ingredienti della tradizione: si cucinano col sugo, somigliano davvero alle trippe di terra e negli ultimi anni sono approdate anche sulle tavole dei ristoranti più blasonati. Di tanti pesci sono preziose le uova e non solo quelle abituali di storioni, trote, salmoni, tonni o muggini: non c'è crema migliore per un sugo che una ricca sacca di uova di San Pietro o spada in padella con olio, aglio e vino bianco. E da molti pesci si può ottenere un buon risultato anche con la pelle con la quale si preparano ottime chips (Niland suggerisce di utilizzare quella di molva). Ma l'animale marino più generoso in ogni sua parte è notoriamente il tonno. Soprannominato "il maiale del mare", proprio perché dei suoi trentatré tagli non si butta via niente, cela al proprio interno molte meraviglie: oltre alla celebre ventresca, tenerissima e grassa carne del ventre, c'è il cuore che, seccato, si usa come una bottarga; oppure la buzzonaglia, parte attaccata alla lisca, con cui si prepara il salame che a Favignana, in Sicilia, chiamano "ficazza". Dei grandi pesci la parte più prelibata sono le guance – la trattoria Ultimo Porto di Lisbona ha sempre sulle griglie enormi teste di corvina e di pampo – ma sono terrestri le guance che nell'ultimo decennio hanno sbancato la ristorazione italiana. Ormai non c'è ristorante siderale o trattoria che non serva la guancia di manzo brasata: è così tenera che si scioglie in bocca ed è diventata la passione di tanti golosi. Se la fortuna della guancia è ormai storia, il premio "taglio rivelazione" degli ultimi tempi spetta al diaframma, talmente poco noto al grande pubblico da essere spesso confuso dai consumatori con altri pezzi (vedi box a pagina 40). Oltre le usuali frattaglie come il rognone da sempre un must per i gourmet, celebre quello wal gin di Davide Scabin, negli ultimi anni è diventato popolare il cuore – la cuoca Sarah Cicolini di SantoPalato a Roma ne prepara un prosciutto squisito – e il midollo, cotto al forno e guarnito in mille modi dal baccalà alla carne cruda. Sull'utilizzo di tutte le parti del maiale sono stati scritti libri e qui va menzionato uno degli utilizzi più audaci: lo chef spagnolo Luis Andoni Aduriz ne trasforma la cotenna in budino. Mentre dell'agnello non va sottovalutato il saporito collo e nella semplice anatomia dei volatili tutti conoscono la parte più prelibata: quella che, proverbialmente, spetta al prete.

Luca Iaccarino, giornalista enogastronomico

Ciotole, cucchiaio e
bottiglia Cup&Co,
piastrelle in gres effetto
pioetra Rocking color
tabacco Marazzi.
Indirizzi a pagina 114



COTENNA DI MAIALE FRITTA
ALL'ACETO BALSAMICO

pag. 40



DIAFRAMMA DI MANZO
IN CROSTA DI CAFFÈ

pag. 40

COUS COUS DI CAVOLFIORE
CON ANIMELLE SPEZIATE

pag. 40

Nella pagina a sinistra:
piatto Cup&Co, coltello
Opinel, canovaccio
Trouva, piastrelle in gres
Marazzi. In questa
pagina: piatti e
tovaglietta americana
Cup&Co, forchetta e
piattino Etsy, piastrelle
Marazzi. Indirizzi a
pagina 114



Il diaframma, un taglio di tendenza

LA RISCOPERTA DI UN TAGLIO DIPENDE DA DIVERSI FATTORI, TRA I QUALI LA SUA REPERIBILITÀ. SE NEGLI ULTIMI TEMPI IL DIAFRAMMA STA VIVENDO UN MOMENTO DI GLORIA È PER LE PROPRIE CARATTERISTICHE, MA PURE PERCHÉ LE MACELLERIE LO STANNO PROPONENDO E VALORIZZANDO (NON SI ACQUISTA CIÒ CHE NON SI CONOSCE). IL DIAFRAMMA NEI BOVINI È IL MEDESIMO CHE INTENDIAMO PER GLI UMANI QUANDO DICIAMO DI "RESPIRARE CON IL DIAFRAMMA", QUELL'ULTIMO MUSCOLO ATTACCATO ALLE COSTOLE CHE DIVIDE LA PANCIA DAL TORACE. ESSENDO IN PERENNE MOVIMENTO – SERVE, APPUNTO, PER RESPIRARE – È MOLTO IRRORATO E DUNQUE FERROSO, NON TROPPO GRASSO E PRIVO DI TESSUTI CONNETTIVI. QUESTO LO RENDE MOLTO GUSTOSO E TENERO, DOPO CHE IL MACELLAIO HA ELIMINATO LA PELLICOLA CHE LO RICOPRE. INFATTI BASTA UNA SCOTTATA E DIVENTA UN PIATTO SUCCULENTO, ANCOR MEGLIO SE COTTO SULLE BRACI. PER GLI ARGENTINI, INDISCUSSI CAMPIONI DELL'ASADO, È UN MUST, MENTRE DA NOI IN ITALIA È STATO APPENA RISCOPERTO ED È SUBITO DIVENTATO PREGIATO: DA UNA BESTIA SE NE OTTIENE UN SOLO CHILO! L. I.



DIAFRAMMA DI MANZO IN CROSTA DI CAFFÈ

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

1 diaframma di manzo – 1 kg di patate americane – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro – olio extravergine di oliva – salvia – sale – pepe nero macinato per il mix al caffè 2 cucchiaini di caffè macinato – 1 cucchiaino di paprica affumicata – 1 cucchiaino di zucchero di canna – 1 cucchiaino di sale fino – 1 cucchiaino di cacao amaro – 1 cucchiaino di cumino in polvere – 1 cucchiaino di peperoncino in polvere – 1/2 cucchiaino di coriandolo in polvere – 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato

1 Assicuratevi che il macellaio tolga la membrana che riveste il diaframma, lo pulisca delle parti grasse e lo tagli in due se è troppo lungo. Mescolate il mix aromatico in una ciotola e condite la carne facendolo aderire bene a tutta la superficie. Appoggiate il diaframma su una gratella, sistemata su una teglia e fatela riposare in frigorifero scoperta per 3 ore. Poi riportate la carne a temperatura ambiente.
2 Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi di circa 3 cm e rosolatele in padella per 10-15 minuti con burro, olio, salvia e l'aglio schiacciato. Conditele con sale e pepe e tenetele al caldo.
3 Scaldate l'olio in una padella che possa andare in forno e cuocete il diaframma 2 minuti circa per parte a fiamma vivace. Trasferite la padella nel forno già caldo a 200° e proseguite la cottura per 5 minuti se lo preferite al sangue e per 7 minuti per una cottura media. Trasferite il diaframma su un tagliere, copritelo con un foglio di alluminio e fatelo riposare per 10 minuti. Tagliatelo a fette di 1 cm e servitelo con le patate americane spolverizzate, se vi piace, con un po' di sale in fiocchi.

COUS COUS DI CAVOLFIORE CON ANIMELLE SPEZiate

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + L'AMMOLLO
COTTURA 25 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

600 g di animelle – 3 cucchiaini di farina – 1 cucchiaino di ras el hanout (mix di spezie marocchine) – 50 g di burro – 1 cavolfiore piccolo – 40 g di uvetta chiara – 40 g di pinoli – prezzemolo – 1 limone – olio extravergine di oliva – 30 ml di latte – aceto bianco – sale – pepe

1 Lavate le animelle, quindi fatele spurgare per un paio d'ore in acqua e aceto in parti uguali, cambiando la soluzione un paio di volte o quando il liquido si tinge di rosa. Scolatele e sciacquatele bene. Portate a ebollizione 70 ml di acqua con il latte e lessatevi le animelle

per 5 minuti; scolatele, lasciatele intiepidire e pulitele eliminando la pellicina che le ricopre, i filamenti nervosi ed eventuali parti grasse. Asciugatele bene. Mescolate la farina con il ras el hanout e impanate le animelle.

2 Dividete il cavolfiore in cimette e frullatele grossolanamente fino a ottenere la grana del cous cous. Mettete l'uvetta a bagno in una ciotolina con acqua. Tostate i pinoli senza grassi in un padellino, tritate un mazzetto di prezzemolo, poi scolate l'uvetta.

3 Trasferite il cous cous di cavolfiore in un colino a maglie fini e immergetelo in acqua salata in ebollizione per 10 secondi. Scolatelo, trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con l'uvetta, i pinoli e il prezzemolo, poi conditelo con olio, sale, pepe e succo di limone.

Tenetelo coperto nel forno a 100° in modo che si mantenga tiepido.

4 Rosolate le animelle con il burro in padella per 4-5 minuti per lato. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 5 minuti, rigirandole spesso; fatele intiepidire, tagliatele a fettine e servitele con il cous cous di cavolfiore.

ROGNONE DI VITELLO ALLA SENAPE CON SCALOGNI E CHAMPIGNON

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

2 rognoni di vitello – 10 scalogni – 12 champignon – 50 g di senape all'antica – prezzemolo – 1 bicchierino di Cognac – 120 g di burro – 1 cucchiaino di brodo di carne granulare – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e fateli stufare in padella, coperti, con 50 g di burro per circa 25 minuti, poi conditeli con sale e pepe. Private i rognoni delle parti grasse e nervose, lavateli accuratamente, asciugateli e separate gli alveoli. Lavate e tritate un ciuffo di prezzemolo; diluite il brodo granulare in 200 ml d'acqua bollente.

2 Pulite i funghi, lavateli rapidamente, asciugateli e tagliate i più grossi, poi fateli saltare in padella con 20 g di burro per 5-6 minuti. Condite i rognoni con sale e pepe, quindi fateli dorare in un'altra padella con il burro rimasto per 5 minuti e teneteli da parte al caldo. Deglassate la padella con il Cognac, unite la senape e il brodo e fate ridurre a fuoco vivace finché la salsina sarà fluida. Distribuite i rognoni, gli scalogni e i funghi nei piatti, nappate con la salsa e spolverizzate con il prezzemolo tritato.

ROGNONE DI VITELLO
ALLA SENAPE CON SCALOGNI
E CHAMPIGNON



Piatti e posate Cup&Co,
bicchieri Zara Home,
piastrelle in gres Rocking
di Marazzi. Indirizzi a
pagina 114



In questa pagina: piatti
Cup&Co, bicchiere e
tovagliolo Zara Home. A
destra: piatto Cup&Co,
tovagliolo Society
Limonta, carta Ariella
Colorificio. Per entrambe
le foto, piastrelle in gres
Rocking di Marazzi.
Indirizzi a pagina 114



PANZEROTTI CON FARCIA
DI BUZZONAGLIA E RICOTTA

pag. 40



Foto Zorzi

INTERVISTA

Cedroni e la testina di mare

SE C'È UN CUOCO CHE DA TEMPO ESPLORA LE "PARTI SCONOSCIUTE" DEL PESCE, QUELLO È MORENO CEDRONI, CHE NON SOLO SPLENDE DI DUE STELLE MICHELIN ALLA "MADONNINA DEL PESCATORE" A MARZOCCA, MA PURE CONDUCE LO SCENOGRAFICO "CLANDESTINO" A PORTONOVO E "ANIKÒ" SALUMERIA ITTICA A SENIGALLIA, TUTTE IN PROVINCIA DI ANCONA. NEL SUO CENTRO DI RICERCA GASTRONOMICA "THE TUNNEL" TRAE DAL PESCATO TUTTO QUEL CHE SI PUÒ. **CEDRONI, QUAL È LA PARTE MENO NOTA DEL PESCE CHE TROVA PIÙ INTERESSANTE?**

DA ANNI MI APPASSIONA LA BUZZONAGLIA DI TONNO, LA CARNE VICINA ALLA SPINA, QUELLA PIÙ SCURA PERCHÉ IRRORATA DI SANGUE: HA UN GUSTO MOLTO FORTE CHE, MITIGATO CON SPEZIATURE E MARINATURE, DIVENTA ECCEZIONALE.

E PER QUEL CHE RIGUARDA GLI ALTRI PESCI?

LEGATO E TRIPPE ORMAI SONO IN VOGA, LA MASSIMA SODDISFAZIONE ME LA DÀ LA TESTA: FACENDO BOLLIRE IN ACQUA E ACETO QUELLE DI GRANDI CERNIE E RICCIOLE PREPARIAMO UNA TESTA IN CASSETTA SIMILE A QUELLA DI SUINO. RICCHE DI COLLAGENE, BASTA SPEZIARLE CON BUCCE D'ARANCIA, SALE E PEPE BIANCO, PRESSARLE CON UN PESO, LASCIARLE IN FRIGO UNA NOTTE E IL GIORNO DOPO... ECCO UNA TESTINA DI MARE! L. I.

TEMA DEL MESE LE PARTI CHE PIACCONO AL GOURMET

COTENNA DI MAIALE FRITTA ALL'ACETO BALSAMICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 4 ORE
820 CAL/PORZIONE

500 g di cotenna di maiale tagliata a strisce – 2 foglie di alloro – 125 g di maionese – 1 cucchiaino di glassa di aceto balsamico – olio di semi di arachide – sale grosso e in fiocchi – 1 cucchiaino di pepe in grani

1 Raschiate la cotenna con un coltello e bruciacchiatela con un cannello oppure direttamente sulla fiamma per eliminare eventuali peli rimasti. In una grossa pentola portate a ebollizione l'acqua con 1 cucchiaino di sale grosso, i grani di pepe e le foglie di alloro, tuffatevi la cotenna e lessatela per 30-35 minuti. Scolatela, tagliatela a striscioline di circa cm 2x4 e fatela asciugare su una gratella.

2 Trasferite la cotenna su una teglia foderata di carta da forno e fatela cuocere in forno già caldo a 110° per circa 3 ore. Intanto mescolate sommariamente la maionese con la glassa di aceto balsamico e conservatela coperta al fresco.

3 Scaldate l'olio di semi a 180° in una larga padella antiaderente e friggetevi le striscioline di cotenna, poche alla volta, finché risulteranno gonfie, dorate e croccanti. Servitele ben calde, spolverizzate di sale in fiocchi e accompagnate dalla maionese.

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA DI SEDANO RAPA, MELE E PASTINACA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 4 ORE
860 CAL/PORZIONE

2 guance di manzo (circa 800 g) – 8 scalogni – 2 spicchi d'aglio – 60 g di burro – 1 mazzetto di timo – 400 ml di vino rosso – 600 ml di brodo di manzo – 3 chiodi di garofano – 1 pezzetto di cannella di 4 cm – 700 g di pastinaca – 300 g di sedano rapa – 2 mele renette – 50 ml di latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private le guance di manzo del tendine poi fate sigillare la carne in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio e metà del burro. Quando è ben dorata toglietela dalla pentola e tenetela da parte. Mettete nella casseruola gli scalogni sbucciati e tagliati a metà per il lungo, rosolateli per qualche minuto, aggiungete l'aglio spellato e affettato e i rametti di timo e fate insaporire mescolando. Rimettete le guance nella casseruola e versateci il vino

rosso, portatelo a bollire e fatelo ridurre a fuoco vivace per 5-6 minuti.

2 Versate il brodo caldo sulla carne, unite i chiodi di garofano e la cannella, coprite la casseruola sigillandola con fogli di alluminio, trasferitela in forno già caldo a 140° e cuocetela per 4 ore, rigirandola un paio di volte, finché sarà tenerissima.

3 Quando la carne è quasi cotta, mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e portate a ebollizione. Sbucciate le mele, la pastinaca e il sedano rapa, lavateli e tagliateli a pezzi di circa 3 cm. Tuffate in acqua il sedano rapa e la pastinaca e, dopo 7-8 minuti, unite le mele. Cuocete per altri 7-8 minuti finché tutti i vegetali risulteranno morbidi, scolateli, frullateli unendo il burro rimasto, sale e pepe e il latte caldo. Togliete le guance dalla casseruola, versatevi la salsa e fatela restringere per 5 minuti. Rimettete le guance nella pentola, irroratele col fondo di cottura e servitele a fette con la purea.

PANZEROTTI CON FARCIA DI BUZZONAGLIA E RICOTTA

FACILE
PER 20 PANZEROTTI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
810 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia da 230 g ciascuno – 150 g di buzzonaglia di tonno (peso sgocciolato) – 150 g di ricotta vaccina – 20 g di olive taggiasche denocciolate – 10 g di capperi dissalati – 4 pomodori secchi sott'olio sgocciolati – 1 cucchiaino di origano secco – 1 tuorlo – 2-3 cucchiaini di latte – semi di sesamo dorati

1 Tritate grossolanamente le olive e i pomodori secchi. Trasferiteli in una ciotola e unite la ricotta, i capperi, l'origano e la buzzonaglia di tonno sminuzzata. Mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo.

2 Srotolate la sfoglia e ritagliate da ogni rotolo 10 dischi di circa 6,5 cm di diametro. Farcite ogni disco con un cucchiaino da tè colmo di ripieno, chiudeteli a mezzaluna sigillando i bordi con i rebbi di una forchetta.

3 Allineate i panzerotti su una teglia rivestita di carta da forno. Diluite il tuorlo con il latte e spennellate i panzerotti. Spolverizzateli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno già caldo a 200° per circa 17 minuti finché risulteranno ben gonfi e dorati. Serviteli tiepidi, ma sono ottimi anche a temperatura ambiente.



FIRENZE

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

NEL CENTRO
DELLA CITTÀ E
NEI DINTORNI
GRANDE CUCINA TOSCANA,
CALDA ACCOGLIENZA,
OLIO E VINI ECCELLENTI



Un tour a Firenze e nel vicino Chianti, breve o lungo che sia, lascia sempre la voglia di tornare.

A casa si portano non solo le emozioni legate al magico incontro con l'arte medievale e rinascimentale ma anche il ricordo di una città capace di sorprenderci ad ogni svolta assieme allo stupore di un paesaggio che, appena fuori dal centro storico, sa ammaliarci grazie alla sua indicibile armonia.

Un'esperienza che vale la pena ripetere nel tempo anche per concedersi saporiti e gustosi incontri enogastronomici.

Le occasioni non mancano davvero fra osterie e ristoranti con menu della tradizione, produttori di squisito olio extravergine d'oliva, cantine chiantigiane rinomate per i loro prestigiosi Doc e Docg...

■ OLIO THE FLORENCE SCHOOL OF OLIVE OIL



Per gli appassionati di Food & Wine, la scuola creata nel 2013 da Silvia Maccari rappresenta la nuova frontiera per apprendere, divertendosi, tutti i segreti dell'olio extra vergine.

Firenze - Piazza Pietro Leopoldo, 8 -
Tel. +39 055 461381 - www.florenceoliveoilschool.com

■ VILLA LANDUCCI GOURMET B&B



Accogliente, dotato di ampie camere con terrazzino o balcone, giardino, parcheggio e ottimi spazi per piccoli eventi, si propone anche come luogo di promozione dei migliori cibi e vini del territorio: colazioni salutari & bio, ricca cantina didattica e biblioteca enogastronomica.

Firenze - Via Luca Landucci, 7
Tel. +39 055 660595 - www.villalanducci.it -

■ LA CAPANNA DEL GALLO



Nel cuore del Chianti, in una location ricca di storia, gusterete una memorabile cucina toscana ben rivisitata e valorizzata da materie prime del territorio. Ottimi vini regionali e italiani di nicchia e alcune pregiate etichette provenienti da microzone di Francia, Slovenia e USA con possibilità di degustazione.

San Casciano in Val di Pesa (FI) - Via di Fabbrica, 9
Tel. +39 055 8244228 - +39 366 6627524
www.lacapannadelgallo.com
info@lacapannadelgallo.com -

■ CHEFACTORY COOKING ACADEMY



In un palazzo del centro storico fiorentino, vi farà sentire dei veri chef grazie ai suoi corsi di cucina italiana, gestiti con professionalità e simpatia anche in francese, inglese, spagnolo e tedesco.

Firenze - Via Camillo Cavour, 178/180/182 r
Tel. +39 055 2340828 - www.chefactory.it -

■ LO SPELA - NATURALMENTE PIZZA



Premiato con i Tre Spicchi e la stella dal Gambero Rosso, Lo Spela propone inedite pizze a degustazione, sublimi dessert e vini ricercati, il tutto condito da un servizio accurato e ben personalizzato.

Il Ferrone (FI) - Via di Poneta, 44
Tel. +39 055 850787 - www.lospela.it -

■ OSTERIA VINANDRO



Il bancone di marmo, le preziose lampade d'epoca e le tavole in legno stile "fratrina" ricreano l'autentica atmosfera delle antiche mescite dove si sbicchierano vini con piatti tipici, vivaci e sapidi!

Fiesole (FI) - Piazza Mino da Fiesole, 33 -
Tel. +39 055 59121 - vinandrofiesole@gmail.com

■ CHEF TALES - CHEF A DOMICILIO



Team di professionisti dell'arte della buona tavola, propone esclusivi servizi su misura: Chef a domicilio, Eventi privati e Cooking class per un viaggio alla scoperta della cucina toscana e italiana.

Firenze - Tel. +39 393 6239588 - www.cheftales.it

FRANTOIO DEL GREVEPESA



Aperto 50 anni fa da un piccolo gruppo di olivicoltori della zona del Chianti Classico e delle campagne intorno a Firenze, oggi associa quasi 200 aziende. Il suo olio, frutto dell'unione fra varie cultivar e di sapienti lavorazioni, è un extravergine unico, profumato e saporito.

San Casciano in Val di Pesa (FI)

Via Provinciale Chiantigiana Sulla Greve, 6 - [f](#) [ig](#)

Tel. +39 055 821353 - www.frantoiogrevepesa.com

NERO65 FIRENZE



Negozi di dolci, offre un'accurata scelta di cioccolato, caffè, tè, confetti, caramelle, panettoni e colombe. Tante eccellenze prodotte da ottime aziende artigianali italiane, toscane e non solo.

Firenze - Via delle Cento Stelle, 5/DR

Via Gioberti, 30 rosso - Tel. +39 055 606292

www.nero65firenze.it - [f](#) [ig](#)

OSTERIA DEL CALCIANTE



Vale davvero la pena di cercare questo piccolo, piacevolissimo locale dove il patron è un simpatico appassionato di calcio storico mentre il menu è un'entusiasmante carrellata di veri sapori fiorentini.

Firenze - Borgo Allegri, 68r - Tel. +39 055 2479559

www.osteriadelcalciante.business.site - [f](#) [ig](#)

LE FILIGARE WINERY & ACCOMMODATION



Azienda prestigiosa, Le Filigare vi attende in un magnifico borgo tra Firenze e Siena. È un autentico gioiello, pensato per vacanze da sogno nella splendida campagna chiantigiana. La struttura mette a disposizione appartamenti con ogni comfort e una meravigliosa ambientazione per matrimoni ed eventi. Qui, affacciati su panorami mozzafiato, potrete anche degustare i grandi vini biologici della casa vinicola, i Chianti Classico Docc, gli Igt Rosso Toscana, gli Igt SuperTuscan, lo Spumante Rosè Metodo Classico e il Vin Santo del Chianti Classico Doc Occhio Di Pernice. Ottimi anche l'olio Evo Dop, le Grappe e il Brandy di Sangiovese.

San Donato (FI)

Loc. Le Filigare - Strada Sicelle - Tel. +39 055 8072796 - www.lefiligare.com - [f](#) [ig](#)

RISTORANTE PIZZERIA LA CANTINA



Tipica trattoria in perfetto stile toscano, offre a tutte le ore i sapori genuini del suo ricco menu. Frutto della passione di Alessandro e mamma Lorena, accoglie gli ospiti in un ambiente dalla lunga storia, caratterizzato da muri in pietra, impreziosito nella bella stagione da due ampie terrazze affacciate sulle pittoresche vie del paese.

Oltre alle migliori ricette del territorio propone cucina gluten free, piatti vegetariani e vegani, eccellenti pizze anche senza glutine e squisiti dolci fatti in casa, il tutto accompagnato da pregiati vini.

Greve in Chianti (FI)

Piazza Trento, 3 - Tel. +39 055 854097

www.pizzerialacantina.it - info@pizzerialacantina.it - [f](#) [ig](#)



SEMPLICI PIACERI

PE SC E BIANCO

VA SCELTO CON CURA E CUCINATO CON PASSIONE: LE SPECIE
A POLPA CHIARA SONO BUONE E DELICATE, DA INTERPRETARE
IN RICETTE SEMPLICI O SEGUENDO I NOSTRI CONSIGLI GOURMET

testi di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli

ORATA ALLA PAPRIKA AFFUMICATA
CON INSALATA DI MANGO

pag. 56



Piatto fondo in ceramica
smaltata bianca e verde acqua di
Francesca Reitano Ceramica;
cucchiaino e forchetta in acciaio
satinato bronzo di Pintinox.
Indirizzi a pagina 114



PAGELLO FRAGOLINO
ALLA BIRRA E LIME

pag. 56

In questa foto, piatti in ceramica smaltata blu, azzurra e bianca di Francesca Reitano Ceramica. A destra: piatto fondo in ceramica blu di Francesca Reitano Ceramica; piatto piano in ceramica bianca di Serax; posate in acciaio satinato con motivo di Pintinox. Indirizzi a pagina 114



BOCCONCINI DI PESCATRICE CON SALSA DI CAPPERI E FINOCCHI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

400 g di pescatrice già privata dell'osso centrale - 3 dl di birra chiara - 150 g di farina 00 - 70 g di fecola di patate - 8 g di lievito per torte salate - 2 finocchi - 30 g di capperi sotto sale - un mazzetto di prezzemolo - 6 foglie di menta - mezzo limone - un cucchiaino scarso di senape delicata - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sciacquate i capperi e metteteli a mollo in acqua tiepida per 20 minuti. Mondate i finocchi, tagliateli a metà e riduceteli a fettine sottilissime con una mandolina. Metteteli a mollo in una ciotola con acqua e ghiaccio e trasferiteli in frigorifero.

2 Scolate i capperi, sciacquateli, asciugateli con cura e friggeteli in 5 cucchiai di olio extravergine ben caldo finché diventeranno croccanti. Sgocciolateli su carta

per fritti e tenete da parte l'olio utilizzato per la cottura. Dividete i filetti di pescatrice in grossi pezzi di circa 5-6 cm.

3 Setacciate la farina con la fecola e il lievito facendoli cadere direttamente in una ciotola. Unite una presa di sale e versate la birra mescolando contemporaneamente con una frusta. Immergete i pezzi di pescatrice nella pastella preparata. Scolate i finocchi, asciugateli e conditeli con 2 cucchiai dell'olio dei capperi e una presa di sale.

4 Prelevate i bocconcini uno alla volta e friggeteli in due riprese in un tegame con abbondante olio di semi per circa 4 minuti o fino a quando saranno dorati. Sgocciolateli sulla carta per fritti e insaporiteli con un pizzico di sale. Cospargeteli con una piccola manciata di foglie di prezzemolo tritate con le foglie di menta e serviteli con la metà dei capperi fritti, i finocchi e con una salsina preparata con l'olio ai capperi rimasto emulsionato con una presa di sale, i rimanenti capperi fritti tritati finemente, una macinata di pepe, la senape e il succo del mezzo limone.



Ha la polpa candida, vive nei mari di tutto il mondo ed è un alimento pregiato, sia per il sapore che sotto il profilo nutrizionale. I tratti comuni a tutte le specie però finiscono qui. Alcuni, come il merluzzo, sono “tondi” (per via delle forma, vista in sezione), altri, tra cui la sogliola, sono “piatti”. Esistono quelli che vivono sui fondali ma molti nuotano più in superficie, per non parlare del peso, che va dai 150 grammi di una buona sogliola ai 15 kg e oltre di una cernia o di una pescatrice. Insomma il pesce bianco è difficile da definire. Lo dice anche Andrei Neagu, uno dei buyer più esperti del Mercato ittico milanese, dalle cui mani ogni giorno (anzi, ogni notte) passano 2 tonnellate di pesci acquistati e venduti per conto di Ittica Milano. “Sicuramente non è il pesce azzurro”, sorride, “che comprende poche specie, tutte ben note al consumatore”. Quello a polpa bianca è generalmente più nobile e costoso, ma pure in questo caso non si può dire sia tutto uguale. Pregio e sapore dipendono dalla specie, dalla stagione della pesca, dal metodo utilizzato per la cattura e dal luogo di provenienza. “Il pesce bianco migliore si pesca in inverno, quando l’acqua del mare si avvicina agli zero gradi e le temperature esterne sono basse. Anche se trascorre a bordo delle barche alcune ore, il clima rigido conserva la sua polpa soda e compatta. Inoltre nei mesi freddi questo pesce è abbondante perché nuota più vicino alla superficie e si lascia catturare più facilmente”, ci spiega l’esperto. Anche le tecniche di pesca sono importanti e influiscono sulla qualità: in Italia, ma

anche in Spagna, Francia e Olanda, il pesce bianco viene preso all’amo; fuori dall’Europa si preferiscono quasi sempre le reti. Il metodo utilizzato dovrebbe essere sull’etichetta, ma cosa cambia nel piatto? “C’è una differenza importante”, precisa Neagu, che da 23 anni tiene rapporti commerciali con ogni continente, “se viene catturato con l’amo arriva in barca ancora vivo. Con le reti non è sempre possibile e anche l’aspetto della polpa ne risente perché spesso subisce uno schiacciamento”. Conta pure la lunghezza del viaggio: “il pesce nostrano rientra in porto nel pomeriggio ed è al mercato ittico la sera stessa, non esiste niente di più fresco”, continua. Ma come si cucina questo alimento così pregiato? Ancora una volta non ci sono pratiche universali, ma qualche regola tentiamo di darla. Possiamo dire per esempio che i pesci bianchi polposi si prestano meglio a essere lavorati in cucina rispetto a quelli piatti. L’orata e il branzino sono tra i più versatili: al contrario degli altri pesci bianchi che sono solo selvaggi, si trovano anche di allevamento, con prezzi ridotti e una qualità comunque elevata. Disponibili da pochi etti a svariati kg, risultano ideali da avvolgere in un guscio di patate, chiudere in un cartoccio, cuocere in guazzetto o semplicemente al forno, con le olive. La cernia, per la sua grandezza, viene divisa in tranci e quindi è perfetta da fare in umido. La sogliola è “domestica”, non solo perché la migliore si pesca in Italia: spesso di taglia piccola, è un pesce per tutti i giorni, che cuoce rapidamente, al vapore o fritto, è molto digeribile e piace ai bambini. Inoltre è difficile sbagliarne la cottura, mentre il pagello richiede una certa perizia: lo si può mettere in forno, con olio, aglio e un bicchierino di vino, ma va cotto a puntino, altrimenti diventerà stopposo. La pescatrice infine è un pesce che in cucina ha due vite: “La sua coda, priva di spine, si fa alla griglia, gratinata, con il sugo”, conclude Andrei Neagu, “ma se te ne intendi l’acquisti intera, così ti darà pure succulenti scarti per una zuppa o un fumetto davvero speciali”. D.F.



FILETTI DI MERLUZZO CON CURRY, LATTE DI COCCO E PATATE DOLCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

600 g di filetti di merluccio – 600 g di patate dolci arancioni – 2 cipolle bionde medie – un cucchiaio colmo di curry dolce – un cucchiaino di curcuma – uno spicchio d'aglio – 5 cm di zenzero – 300 g di pomodori pelati – 1,8 dl di latte di cocco – 2 rametti di coriandolo fresco – farina – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachidi – sale

1 Sbucciate e tritate finemente le cipolle, sbucciate l'aglio, tagliate lo spicchio a metà nel senso della lunghezza, sbucciate lo zenzero e grattugiate entrambi con una grattugia a fori medi. Scaldate 3 cucchiai d'olio in una grossa padella, aggiungete le cipolle e lasciatele soffriggere per 2-3 minuti.

2 Abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 6-7 minuti fino a quando le cipolle inizieranno a dorare. Mescolate aglio e zenzero con il curry e la curcuma, unitelo alle cipolle e cuocete per 3 minuti.

3 Unite i pelati tagliati a cubetti, salate e proseguite la cottura per 10 minuti. Versate il latte di cocco e continuate finché la salsa inizierà ad addensarsi.

Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi, conditele con 4 cucchiai d'olio extravergine, una presa di sale e disponetele in una teglia rivestita con carta da forno. Versate 2 cucchiai d'acqua, copritele con altra carta e infornate a 200° per 25 minuti. Levate la carta, selezionate la funzione ventilata e cuocete per altri 10 minuti.

4 Tagliate i filetti di merluccio a grossi pezzi, salateli, passateli nella farina e friggeteli in una padella con un dito d'olio ben caldo, girandoli su tutti i lati fino a doratura. Scolateli su carta per fritti, trasferiteli nella padella con la salsa, lasciateli insaporire a fiamma bassa per 2-3 minuti e serviteli cosparsi con le foglie di coriandolo e accompagnati dalle patate.



CERNIA PORCHETTATA CON RADICCHIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

500 g di filetto di cernia in un solo pezzo – uno spicchio d'aglio – 30 g di finocchietto selvatico – 100 g di pancetta tesa a fette – 1 dl di vino bianco – 2 cespi di radicchio tardivo – un cucchiaino di aceto balsamico – mezzo limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Pestate 8 grani di pepe in un mortaio fino a ottenere un trito grossolano, mescolatelo con una presa di sale, l'aglio sbucciato, privato dell'anima centrale e grattugiato con una grattugia a fori medi e 25 g di finocchietto tritato

finemente. Massaggiate il filetto di cernia con il composto.

2 Su un foglio di carta da forno sufficientemente grande, sistemate le fette di pancetta sovrapponendole leggermente tra loro in modo da ottenere un rettangolo che possa avvolgere il filetto di pesce. Disponete il filetto al centro del rettangolo, richiudetevi sopra la pancetta e legate l'involto con più giri di spago da cucina.

3 Trasferitelo in una teglia con 3 cucchiaini d'olio, versate il vino e infornate a 200° per 35 minuti. Nel frattempo mondate il radicchio, tagliate ogni cespo in 4 spicchi, lavateli, sgocciolateli e cuoceteli su una piastra rovente girandoli su tutti i lati. Serviteli con la cernia tagliata a fette e cosparsa con il finocchietto rimasto a pezzetti e con il fondo di cottura emulsionato con l'aceto balsamico, il succo del limone e un pizzico di sale.

SOGLIOLA CROCCANTE
ALLE MANDORLE
CON CARCIOFI FRITTI

pag. 56



Piatto quadrato verde e piattino verde e blu di Francesca Reitano Ceramica; cucchiaino Pintinox. A sinistra: piatto azzurro, ciotolina con i manici e piatto con bordi di Francesca Reitano Ceramica. Posate in acciaio satinato bronzo di Pintinox. Indirizzi a pagina 114

ORATA ALLA PAPRIKA AFFUMICATA CON INSALATA DI MANGO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

un'orata da 1,5 kg pulita, squamata e privata delle branchie – un cucchiaio colmo di paprika affumicata – un mango acerbo – un avocado maturo – una grossa cipolla rossa – mezzo bicchiere di vino bianco – un piccolo peperoncino rosso piccante – 2 cucchiaini di aceto bianco – un cucchiaio di zucchero – 4 spicchi d'aglio – un limone – 4 rametti di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate l'orata sotto l'acqua corrente e asciugatela anche internamente tamponandola con carta da cucina. Praticate tre incisioni profonde su entrambi i lati; mescolate la paprika affumicata con 2 cucchiaini d'olio, una presa di sale e il succo di mezzo limone filtrato e massaggiate il pesce con il composto. Inserite i rametti di prezzemolo nella cavità addominale.

2 Trasferite l'orata in una teglia con altri 2 cucchiaini d'olio, versate il vino ai lati, aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 40 minuti. Nel frattempo sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili, raccoglietele in una ciotola, aggiungete lo zucchero e l'aceto, mescolate e lasciate riposare per circa 20 minuti.

3 Tagliate il mango intorno al nocciolo, sbucciatelo e riducetelo a dadini. Tagliate l'avocado a metà, eliminate il nocciolo e la buccia, riducete la polpa a tocchetti e bagnatela con il succo del mezzo limone rimasto. Mondate il peperoncino, eliminate i semi interni, riducete la polpa a piccoli dadini e mescolatela con il mango e l'avocado. Scolate e asciugate la cipolla, unitela alla frutta e condite con una presa di sale e due cucchiaini d'olio. Servite l'orata con l'insalata mista preparata.

PAGELLO FRAGOLINO ALLA BIRRA E LIME

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

2 pagelli fragolini da 500 g l'uno puliti, squamati e privati delle branchie – 1 dl di birra chiara – 6 cipollotti – un pizzico di peperoncino piccante in polvere – 3 lime – 400 g di patate novelle – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate i cipollotti, tenete da parte alcune delle foglie tenere e verdi, tagliate il resto a tronchetti e scottateli per 3 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolateli, asciugateli su carta da cucina, lasciateli raffreddare e frullateli nel mixer con 50 ml di birra, 3 cucchiaini d'olio, una presa di sale e il peperoncino fino a ottenere una purea omogenea.

2 Sciacquate i pesci sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e incidete i due lati con numerosi tagli paralleli. Trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno, massaggiate da entrambi i lati con la purea preparata e versate accanto la purea e la birra rimaste. Unite un lime tagliato a spicchi e leggermente schiacciato e lasciate marinare per 30 minuti.

3 Lavate le patate, trasferitele in una casseruola con acqua fredda, portate a ebollizione, aggiungete una presa di sale e cuocetele per circa 20 minuti o fino a quando saranno cotte. Scolatele, sbucciatele, lasciatele raffreddare e schiacciatele leggermente.

4 Cuocete il pesce in forno già caldo a 200° per 20 minuti, accendete il grill e proseguite la cottura per 5-6 minuti. Nel frattempo sciogliete il burro in una grossa padella, unite 2 cucchiaini d'olio, le patate e cuocetele su fiamma media, rigirandole su tutti i lati fino a quando diventeranno dorate. Insaporitele con una presa di sale e servitele con il pesce e i lime rimasti tagliati a spicchi.

SOGLIOLA CROCCANTE ALLE MANDORLE CON CARCIOFI FRITTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 sogliole pulite e private della pelle da 300 g l'una – 40 g di pangrattato – un limone non trattato – 40g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 3 rametti di timo – 30 g di mandorle pelate – 40 g di mandorle a lamelle – 30 g di burro – 4 carciofi – farina 00 – olio di semi di arachide – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate la metà della scorza. Mondate i carciofi, tagliateli a fettine sottili e man mano che sono pronti metteteli in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli e asciugateli bene con carta da cucina. Riunite in un piccolo mixer il pangrattato con la scorza grattugiata, il parmigiano reggiano, le foglioline di timo, una presa di sale, le mandorle e frullate fino a ottenere un trito fine e uniforme.

2 Fate scaldare 4-5 cucchiaini di olio extravergine in una grossa padella e cuocete una sogliola alla volta a fiamma vivace, per un paio di minuti (un minuto circa per lato), salate e trasferite i pesci in una teglia rivestita con carta da forno.

3 Cospargete le sogliole con il trito preparato mescolato con il fondo di cottura, posizionate la teglia nel terzo ripiano inferiore del forno e cuocetele sotto il grill per 5 minuti. Nel frattempo infarinate i carciofi, poneteli in un colino e scuotetelo per eliminare la farina in eccesso. Friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo fino a quando saranno dorati, scolateli su carta per fritti e teneteli in caldo.

4 Sciogliete il burro in un padellino, unite le mandorle a lamelle e cuocete finché diventeranno dorate. Spruzzate il pesce con poche gocce di succo di limone, cospargetelo con le mandorle a lamelle e servitelo con i carciofi fritti insaporiti con un pizzico di sale.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Montefalco Sagrantino Docg Collepiano 2019 - Arnaldo Caprai

L'annata 2019 è riconosciuta da molti come la migliore di sempre, soprattutto per i grandi rossi dell'Umbria: testimone ne è il vino Collepiano dalla grande intensità olfattiva e maturità polifenolica. Questo rosso rubino, avvolgente e vellutato, trae la sua forza dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino: affinato 22 mesi in barrique e almeno altri 6 in bottiglia, presenta sentori fruttati e floreali; servitelo a 18° con carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati (€ 30).

Parcellaire Alta Langa Docg Extra Brut - Enrico Serafino 1878

La cantina è la più antica del Roero, una delle prime Case Storiche piemontesi a produrre, all'interno delle gallerie sotterranee ottocentesche, Barolo, Barbaresco e pregiate cuvée Metodo Classico come questo Millesimato 2018 ottenuto dalla selezione di alcune parcelle di comuni diversi di Pinot Nero 95% e Chardonnay 5%. Per brindare alla primavera servitelo a 4-6° (€ 29,90).



Barolo Docg Josetta Saffirio

Tutto ha inizio a fine Ottocento a Monforte d'Alba, in Alta Langa. Cinque generazioni più tardi è Sara Vezza, insignita del premio nazionale "Donne e sostenibilità", a curare vigna e cantina virtuose nel biologico e biodinamico. Questo Barolo di grande struttura, da uve Nebbiolo in purezza, affina in grandi botti di rovere e dà il meglio di sé con carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati (€ 35).

Iconema Tai Doc Piave Ca' di Rajo

Questo nettare nasce da uve Tai nel Trevigiano da un unico vigneto centenario allevato con sistema a Bellussera dove le viti formano una raggiera a 2,5 metri da terra. Le uve vengono poste su graticci per un breve appassimento e il vino sosta in botti per l'invecchiamento. È un vino da collezione con sole 3093 bottiglie prodotte nel 2018. L'ampia e persuasiva persistenza aromatica conquista pesce e crostacei (€ 33).



Alboreto Nobile di Montepulciano Docg Fattoria della Talosa

Il terroir e la sua particolare esposizione permettono di ottenere un vino da uve Sangiovese di buona struttura, con note olfattive di amarena e viola e una buona acidità. Poi, la maturazione di 2 anni in tonneaux e l'affinamento in bottiglia ammorbidiscono i tannini e rendono il vino elegante, vellutato, capace di conquistare piatti della tradizione toscana, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 19).

Il Valandrea 2021 Gutturino Superiore Doc - Il Poggiarello

Espressione del territorio tra la Val Trebbia e Piacenza, da vigne certificate biologiche prende vita il Gutturino schietto e genuino: blend di Barbera e Bonarda con passaggio in barrique per 12 mesi, rosso rubino intenso dal sapore di prugna fresca e sottobosco, è indicato per accompagnare zuppe saporite, carni rosse e formaggi di media stagionatura (€ 12).



Costasera Lunar "New Year of the Rabbit" - Masi

Dedicata al Capodanno cinese che quest'anno celebra l'anno del coniglio, la limited edition dell'iconico Amarone della Valpolicella Classico Docg 2017 conquista anche l'Asia grazie all'expertise della cantina nella tecnica dell'appassimento: le varietà autoctone di Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali, concentrando in questo modo gli aromi. Al naso offre sentori di frutta cotta, prugna e ciliegia, mentre seduce il palato con note fruttate, di caffè e cacao. Va servito a 14-16° con piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi sapidi e leggermente piccanti, ottimo con il parmigiano. Ed è un grande vino da fine pasto (shop online Enoteca Masi, € 39,90).

colli e castelli tra Parma e Piacenza

**UN CONTINUO SALISCENDI TRA BORGHI, MANIERI, PANORAMI
D'INCANTO PORTA ALLA SCOPERTA DELLE DUE PROVINCE EMILIANE,
DEI LORO PRODOTTI E SAPORI, A TRATTI SIMILI MA CON ALCUNE
GUSTOSISSIME DIFFERENZE**

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro.
Si ringrazia l'agriturismo La Rondanina per le ricette e la realizzazione dei piatti

Il magnifico castello di
Torrechiara, a
Langhirano, visto dai
vigneti dell'azienda
Lamoretto. Interamente
affrescate, le sue sale
raccontano la passione
del conte Pier Maria II de'
Rossi per la sua amata.



TORTELLI CON LA CODA
pag. 62



La Rocca Viscontea di Castell'Arquato, terminata nel 1347 dal signore di Milano Luchino Visconti (omonimo del regista). Sotto: le vie del borgo e i vigneti "eroici" dell'azienda agricola Loschi, a Bacedasco.



CHISULÈN
pag. 62



La piazza di Vigoleno, con una fontana cinquecentesca. Fondato nel X secolo, il borgo è cinto da mura merlate in parte percorribili su cui si erge un mastio con quattro piani visitabili.



COPPA ARROSTO

Cospargete una coppa fresca di maiale da 1 kg con un mix di sale, pepe ed erbe aromatiche tritate, facendo in modo che aderiscano in modo uniforme alla carne. Lasciatela marinare in 750 ml di vino bianco secco per almeno 4 ore girandola di tanto in tanto. Poi arrotolate la coppa come un polpettone e legatela, infilando nello spago rametti di rosmarino. Fatela rosolare a fuoco vivace per qualche minuto, irrorandola con il vino e girandola più volte. Cuocetela in forno ventilato a 190° per un'ora e servitela con il suo fondo di cottura e patate arrosto. Per 4 persone.



Interni del Castello di Vigoleno che ospita anche un teatro. Ai lati, la Taverna Al Castello, in paese, e le coppe del salumificio La Rocca, a Castell'Arquato.



La pianura padana è alle spalle, l'Appennino all'orizzonte. Ci troviamo al centro, ovvero nella fascia collinare distribuita tra le province di Piacenza e Parma, punteggiata da castelli e borghi fortificati. Un paesaggio suggestivo, che racconta di una terra fertile e generosa e che predispone ai piaceri di una cucina ricca e gustosa perché nobilitata da materie pregiate. Siamo in terre "buone" da mangiare e bere, famose per gli ottimi salumi, i formaggi stagionati e i tanti vini.

Oltrepassando Bacedasco, con i suoi vigneti eroici (oltre il 30% di pendenza), si arriva a Castell'Arquato, borgo medievale annunciato dalla trecentesca Rocca Viscontea, che svetta dall'alto di un colle. La si raggiunge salendo tra vie tortuose e ripide scalinate, fino alla terrazza panoramica, prediletta dagli innamorati, che ha fatto da set a tanti film in costume. Altri dieci minuti di saliscendi tra le colline e si scopre un altro gioiellino: il piccolo borgo fortificato di Vigoleno. Oggi così tranquillo e silenzioso, che è difficile immaginarlo come luogo di grandiose feste in costume, con ospiti del calibro di Max Ernst. Succedeva a inizio Novecento, quando l'eccentrica principessa Maria Ruspoli de Gramont "giocava" a fare la castellana e dava balli in maschera rimasti memorabili. Oggi invece a Vigoleno si viene per passeggiare nel borgo, visitare il mastio e il piano nobile del castello (con il suo minuscolo teatrino). Ma anche per acquistare il pregiato Vin Santo locale, una delle Doc più piccole d'Italia, e per gustare le ricette tipiche della cucina piacentina, come i pisarei e fasò (gnocchetti di pane conditi con un sugo di pomodoro e fagioli) e la coppa arrosto. Immane anche i chisulèn, la versione locale del gnocco fritto, accompagnati con i salumi e con un bicchiere di Gutturnio frizzante o di Ortrugo.

È curioso che questa terra, tanto vocata al vino, cinque milioni di anni fa fosse coperta dall'acqua del grande mare padano che ha lasciato un patrimonio di fossili (tra cui l'unico esemplare al mondo della balenottera *Plesiobalaenoptera quarantellii*), raccolti nel Museo Mare Antico

e Biodiversità, ospitato in un podere nel cuore del Parco dello Stirone e del Piacenzano. A quest'antico mare si deve anche la presenza del sale, testimoniata dalle Saline farnesiane di Salsomaggiore: una merce preziosa, controllata e difesa grazie al sistema di castelli che caratterizza questa zona. L'importanza del sale è ricordata dal toponimo di Salsomaggiore, di cui ha decretato la ricchezza già prima della nascita del termalismo. Alle acque si devono invece i tanti edifici Liberty e Art Déco della cittadina. Primo fra tutti le Terme Berzieri, dal décor raffinato ed esotico, che richiama i motivi orientali visti dall'artista Galileo Chini durante il suo lavoro al Palazzo Reale di Bangkok. A memoria di quando era meta di cure e di villeggiatura per tutto il bel mondo (Savoia compresi), restano specialità che oggi appaiono deliziosamente vintage, come l'elixir alla camomilla e gli amarettini.

Tutt'attorno si estende una campagna che vive al ritmo delle stagioni, fatta di inverni umidi ed estati afose, e in cui non mancano mai i campi di erba medica, necessaria per nutrire le mucche che danno il latte per il parmigiano reggiano. Un formaggio che è il "testimonial" dell'arte casearia emiliana, ma che è anche un ingrediente insostituibile della cucina locale, insieme al suo "sottoprodotto", la ricotta. Il loro trionfo è nelle tante varianti locali delle paste ripiene: come i tortelli ripieni di erbetta e ricotta, che nel piacentino hanno la coda ma la perdono poi nel parmense. O come gli anolini, che si mangiano in brodo di terza, che hanno un cuore di stracotto nel piacentino mentre a Fidenza sono riempiti solo con parmigiano reggiano e pane grattugiato.

Questa straordinaria "biodiversità" alimentare si ritrova anche nei salumi, in cui ogni zona ha le sue eccellenze dettate dal genius loci. Piacenza è rinomata per la coppa, il salame e la pancetta, tutti Dop, mentre le colline parmensi sono la patria del salame di Felino e del prosciutto di Parma, a cui sono dedicati anche due musei del cibo, testimonianza di un sapere antico arrivato fino ai nostri giorni.



TORTELLI CON LA CODA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

300 g di spinaci – 200 g di ricotta vaccina – 1 uovo – grana padano Dop grattugiato – noce moscata – una noce di burro – 4 foglie di salvia – sale per la sfoglia 400 g di farina – 2 uova – olio extravergine d'oliva – sale

1 Disponete a fontana la farina setacciata con un pizzico di sale. Unite le uova, 1 dl d'acqua tiepida, 1 cucchiaino d'olio e impastate fino a ottenere un composto elastico. Avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.
2 Fate scolare la ricotta in un colino e setacciatela. Lavate gli spinaci e sbollentateli in acqua salata. Strizzateli e tritateli, unite la ricotta, 40 g di grana, l'uovo, una grattata di noce moscata, sale e mescolate a crema.
3 Stendete la sfoglia molto sottile e, con una rotella, ricavate tanti quadrati di 7 cm di lato. Distribuitevi un cucchiaino di ripieno e poi, mettendoli sul palmo della mano sinistra, cominciate a sigillare l'angolo più esterno, che formerà una codina appuntita, e procedete verso l'angolo opposto lungo la diagonale: chiudete i tortelli con l'indice e il pollice della mano destra, prendendo la pasta ora da un lato e ora dall'altro così da formare una specie di treccia. Disponete i tortelli pronti sulla spianatoia infarinata. Cuoceteli in acqua bollente salata, scolateli e serviteli con burro fuso, salvia e grana padano grattugiato.

CHISULÈN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

550 g di farina 00 – 25 g di lievito di birra fresco – un cucchiaino di zucchero – 1 litro di olio di semi di arachide – sale

1 Reidratate il lievito mettendolo per 10 minuti in una ciotola a bordi

alti con 10 ml di acqua tiepida e lo zucchero. Versate altri 240 ml d'acqua, unite 500 g di farina e un pizzico di sale. Mescolate con una forchetta in modo da ottenere un impasto abbastanza omogeneo. Trasferitelo sul piano di lavoro e continuate a impastarlo con le mani per altri 10 minuti. Formate una palla, mettetela nella ciotola, copritela con un canovaccio e lasciate lievitare per almeno un'ora in un luogo caldo e umido.

2 Trasferite il composto sul piano di lavoro leggermente infarinato, dividetelo in 3 parti e stendetelo allo spessore di circa 0,5 cm. Tagliate le strisce di sfoglia in rettangoli da 10x5 cm.

3 Scaldate l'olio in una pentola e adagiatevi 2-3 rettangoli per volta, girandoli quando si gonfiano. Sgocciolate i chisulèn su carta da cucina e serviteli caldi. Si gustano con salumi e verdure sott'olio (nella foto, melanzane e salsa rossa ai peperoni).

CROSTATA ALLA CONFETTURA DI SUSINE BRUSCHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 – 150 g di zucchero – un uovo – un tuorlo – 100 g di burro – 250 g di confetture di susine brusche – un cucchiaino di lievito per dolci – sale

1 In una ciotola mescolate la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungete il burro morbido e lavorate l'impasto con la punta delle dita finché sarà sabbioso. Disponetelo sul piano di lavoro, unitevi l'uovo e il tuorlo. Lavorate velocemente, avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigo per mezz'ora.

2 Stendete i 2/3 della frolla per rivestire una teglia da 21 cm di diametro anche sui bordi e tagliate la pasta in eccesso, aggiungendola a quella messa da parte. Bucherellate la pasta con una forchetta e spalmatela di confettura. Stendete la frolla rimasta e ricavate alcune strisce con cui formare la grata.

3 Cuocete in forno ventilato a 180° per 30 minuti. Servitela fredda.

TACCUINO DI VIAGGIO

AGRITURISMO LA RONDANINA
CASTELNUOVO FOGLIANI; T. 0523 947541
ATMOSFERA E CUCINA DI FAMIGLIA
NELL'AGRITURISMO CON CAMERE CHE HA CUCINATO PER NOI.

TAVERNA AL CASTELLO
V. LIBERTÀ 12, VIGOLENO, T. 0523 895146
UNA TRATTORIA RUSTICA DOVE GUSTARE PISAREI E FASÒ, TRIPPA ALLA PIACENTINA, GUANCIALE AL GUTTUNIO E I TORTELLI A FORMA DI GIGLIO CON RIPIENO ALLE ORTICHE.

AZIENDA AGRICOLA LOSCHI ENRICO
VIA RIVA 10, BACEDASCO ALTO
DAI VIGNETI EROICI DELL'AZIENDA, GUTTUNIO RISERVA E BIANCHI FRIZZANTI AROMATICI (COME LA MALVASIA DI CANDIA AROMATICA).

SALUMIFICIO LA ROCCA
VIA CANETO 4, CASTELL'ARQUATO
SALAME, COPPA E PANCETTA: È LA TRIADE DEI SALUMI DOP PIACENTINI RICAVATI DA SUINI PESANTI PADANI E VENDUTI IN AZIENDA.

CASEIFICIO CIAOLATTE
VIA BORGHETTO 15, NOCETO
DALLA COLTIVAZIONE DEI FORAGGI ALL'ALLEVAMENTO DELLE VACCHE PER FINIRE CON LA PRODUZIONE DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP. NELLA BOTTEGA ANNESSA, ANCHE RICOTTA, BURRO E GELATO.

AZIENDA VITIVINICOLA LAMORETTI
STRADA DELLA NAVE 6, LANGHIRANO
CANTINA CON VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI. DA CUI RICAVA LAMBRUSCO, BONARDA DOLCE E MALVASIA DI CANDIA AROMATICA.

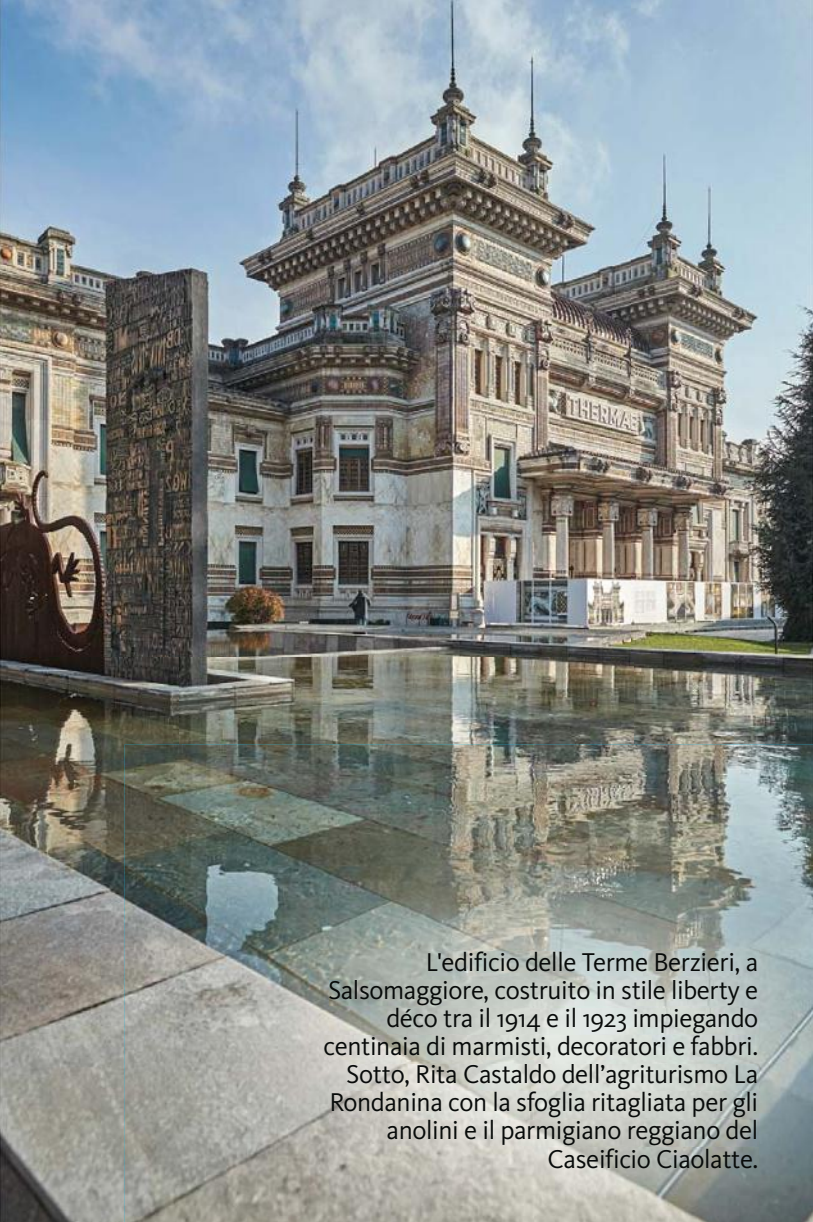
PROSCIUTTIFICIO CONTI
STRADA FONTANA 2/A, LANGHIRANO
OGNI ANNO PRODUCE 120MILA PROSCIUTTI. SONO PRENOTABILI VISITE GUIDATE CON DEGUSTAZIONE.

SALUMERIA UGOLOTTI
VIA TANARA 2/2, LANGHIRANO
VENDITA DI SPECIALITÀ PARMENSI E SERVIZIO DI RISTORAZIONE.

PASTICCERIA TOSI
PARCO MAZZINI 5, SALSOMAGGIORE
QUI SI SFORNA LA CELEBRE "FOCACCIA", UN LIEVITATO SOFFICE E LEGGERO CHE DAL 1965 È LA SPECIALITÀ DEL LOCALE.

LIQUORIFICIO COLOMBO
VIA PARMA 82, SALSOMAGGIORE
PARTENDO DALL'INFUSIONE DI ERBE E FRUTTA, PRODUCE ARTIGIANALMENTE LIQUORI PARTICOLARI COME LA CAMOMILLINA, IL NOCINO E IL BAGNOLINO, OTTENUTO DALLE BACCHE DEL *PRUNUS SPINOSA*.

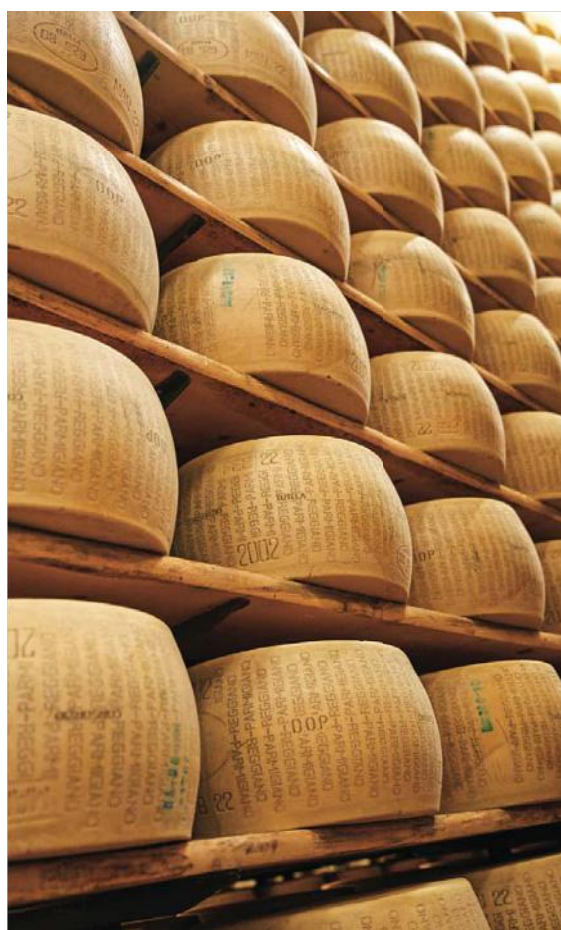
IL POGGIARELLO VINI
LOC. POGGIARELLO, FR. SCRIVELLANO, TRAVO, ILPOGGIARELLOVINI.IT
VINI IMPORTANTI, SOPRATTUTTO FERMI MA ANCHE FRIZZANTI, DA VIGNETI BIO DI PROPRIETÀ E UNA BELLA CASCINA PER GLI ENOTURISTI.



L'edificio delle Terme Berzieri, a Salsomaggiore, costruito in stile liberty e déco tra il 1914 e il 1923 impiegando centinaia di marmisti, decoratori e fabbri. Sotto, Rita Castaldo dell'agriturismo La Rondanina con la sfoglia ritagliata per gli anolini e il parmigiano reggiano del Caseificio Ciaolatte.



CROSTATA ALLA CONFETTURA DI SUSINE BRUSCHE



Le sorelle Tosi, titolari dell'omonima pasticceria di Salsomaggiore, mostrano la "focaccia", ideata dal papà Renzo nel 1965.



I TAGLI DEL



GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi,
foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

DECIMA PUNTATA

Chuck roll

Il chuck roll ha un peso di circa 5 kg ed è composto da due muscoli con caratteristiche assai diverse.

Il nome inglese potrebbe trarre in inganno ma a ben guardare non è un vezzo. Anzi, secondo noi ha una finalità importante perché questo taglio, che finora abbiamo chiamato “reale disossato” o “cuore del reale”, andrebbe riscoperto e rivalutato: proprio ribattezzarlo alla maniera anglosassone ci aiuta a “rileggerlo”, attribuendogli un diverso valore. Prima di tutto però individuiamolo, precisando che nel bovino la sua posizione non è orizzontale, come siamo abituati a vederlo, ma verticale. Il chuck roll dunque fa parte dei muscoli del collo, quelli sovrastanti

le prime cinque vertebre dorsali: l'intercostale e il gran dorsale. È anche il naturale proseguimento della lombata (in direzione della testa), ovvero confina con il taglio più pregiato dell'intero bovino e con esso, non a caso, rivela alcune somiglianze: possiede infatti una buona percentuale di grasso (intorno al 6-7%) e un'interessante marezza che lo rendono saporito e succoso. A differenza della lombata, il chuck roll però è economico. Il motivo? Probabilmente in pochi, per il momento, ne conoscono le reali possibilità gastronomiche.

segue >

In questa prima sequenza, il macellaio Fabio Campagnolo mostra la lavorazione più classica del chuck roll. Dopo averlo ben ripulito, si limita infatti a dividerlo in due pezzi, facili da gestire, ma anche eterogenei. Così preparato potrà essere bollito, cucinato in umido, macinato.



Qui sotto, il chuck roll è sottoposto alla lavorazione meno consueta. Il taglio infatti viene suddiviso in due parti orizzontalmente, in modo da staccare la polpa più morbida e omogenea da quella ricca di tessuto connettivo. Quest'ultima viene poi tritata al coltello, mentre con la parte "nobile" si potranno ottenere validissime bistecche.



Con i suoi 5 o 6 kg di peso, il chuck roll è una delle parti più possenti dell'anteriore, ma si presenta caratterizzato da una doppia identità. La parte che si trova rivolta verso la lombata, cioè verso il centro della schiena del bovino, è la più simile, per struttura, marezzatura e compattezza, alle costate, ovvero a quella polpa che costituisce il prezioso cube roll già trattato in una delle nostre puntate precedenti. La sua seconda sezione, quella rivolta verso il collo dell'animale, è sicuramente meno uniforme, più mista, coperta di grasso esterno e intersecata da strati di tessuto connettivo piuttosto tenace.

La consuetudine radicata nella nostra cucina vorrebbe che il taglio venisse "interpretato" e quindi utilizzato come un pezzo unico, il che ci ha sempre indotti a scegliere per esso le preparazioni maggiormente adeguate alla seconda sezione, quella più mista. In effetti il reale da noi è sempre stato uno dei classici tagli da bollito o, in alternativa, delle cotture in umido purché abbastanza lunghe da sciogliere il tessuto connettivo abbondante. L'alternativa è lavorare di coltello (o chiedere di farlo al macellaio) e scoprire nuove possibilità.

Anche per arrosti e bistecche

È sufficiente operare una netta separazione per lasciare da una parte un'ottima polpa da lessato, da stufato, da macinato per polpette, hamburger e ragù e dall'altro una carne da cuocere assai più brevemente, trattare anche in casa come un arrosto (le gastronomie lo fanno da tempo) e addirittura da scaloppare e trasformare in bistecche di buono spessore, cioè intorno ai 2,5 cm. Tenendo conto che, posizionato sul tagliere, il taglio assume la forma di un lungo rettangolo polposo, la separazione andrà fatta seguendo la direzione orizzontale, cioè affidandosi alla naturale venatura biancastra che separa visibilmente i due pezzi.

Un possente pezzo da BBQ

Il mondo anglosassone nel caso di questo taglio ci precede ispirandoci con la sua filosofia e suggerendoci interessanti preparazioni ad hoc. Dalla cultura delle steak house e del BBQ deriva infatti la pratica molto comune di sottoporre il chuck roll a una lunga cottura indiretta (*reverse searing*), lontano dalle braci e sotto l'apposito coperchio, fino a raggiungere la temperatura al cuore di 45° (da tenere conto che occorrerà almeno un'ora). Solo alla fine la carne potrà essere spostata per alcuni minuti nel settore più caldo del BBQ, cioè sopra le braci ardenti così che all'esterno si ricopra di una bella crosticina caramellata. Un robusto mix di spezie piccanti, senape, cumino, olio e sale rendono questo bistecone incredibilmente saporito. Per un ottimo risultato i grill master consigliano che la temperatura finale raggiunga i 55° e che riposi almeno 5 minuti prima di essere servito.



UNA BONTÀ MADE IN USA

"HEAVY STEAK", BISTECCA PESANTE, È IL NOME ATTRIBUITO AL CHUCK ROLL QUANDO VIENE CUCINATO AL BARBECUE, CIOÈ PREPARATO ALLA MANIERA DELLE STEAK HOUSE. IN GENERE, NELLE CUCINE DI QUESTI LOCALI STATUNITENSIS, LO SI CUCINA IN UN GROSSO PEZZO UNICO E MOLTO A LUNGO, SECONDO IL PROCEDIMENTO DESCRITTO A SINISTRA. PIÙ PRATICA DA CUCINARE IN CASA, È LA BISTECCA OTTENUTA DAL PEZZO PIÙ NOBILE DEL CHUCK ROLL, OTTIMA DA CUCINARE ALLA GRIGLIA CON LA TECNICA DEL FLIP&BRUSH, CIOÈ GIRANDO LA CARNE NUMEROSE VOLTE E SPENNELLANDOLA CON UNA SALSA A BASE DI OLIO A OGNI PASSAGGIO.



OTTIMO PER IL BOLLITO

IL CHUCK ROLL RESTA SICURAMENTE UNO DEI PEZZI FORTI DEL BOLLITO MISTO. LA LUNGA COTTURA IN ACQUA BOLLENTE INFATTI AMMORBISCE TUTTE LE SUE PARTI, ANCHE QUELLE PIÙ RICCHE DI TESSUTO CONNETTIVO. SE LO SI VUOLE UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DI UN BRODO SOPRAFFINO, POTETE ADDIRITTURA EVITARE DI DISSOSSARLO: IL RISULTATO AVRÀ ANCORA PIÙ SAPORE. NELL'ACQUA DI COTTURA AGGIUNGETE UNA CIPOLLA, UN GAMBO DI SEDANO E UN PAIO DI CAROTE A PEZZI, PREZZEMOLO, SALVIA E QUALCHE GRANO DI PEPE.

SE UN NOME NON BASTA

IN MACELLERIA NON È SEMPRE FACILE INTENDERSI: SE CON IL TERMINE INGLESE CHUCK ROLL CI RIFERIAMO SICURAMENTE AL TAGLIO DISSOSSATO E ANCHE BEN RIPULITO ESTERNAMENTE, LA TRADUZIONE ITALIANA "REALE" È MENO SPECIFICA E POTREBBE RIGUARDARE IL TAGLIO INTERO, COMPLETO DI VERTEBRE, CHE TALVOLTA VIENE PURE LASCIATO UNITO AL PETTO. ALTRI NOMI UTILIZZATI NELLE DIVERSE ZONE D'ITALIA, DA NORD A SUD, SONO TENERONE, SOTTOCOPERTA, MATAMÀ, LOCENA E SCORCIA DI CODDU.



UN TAGLIO CHE SON DUE

FOTOGRAFATO IN PRIMISSIMO PIANO, IL CHUCK ROLL, ANCHE SE BEN RIPULITO, MOSTRA CHIARAMENTE LA SUA DOPPIA NATURA. NELLA METÀ SOTTOSTANTE APPARE INFATTI UN TAGLIO SUCCOSO, COMPATTO, PIUTTOSTO OMOGENEO E BEN MAREZZATO, COMPENSIBILMENTE FACILE DA VALORIZZARE ANCHE ATTRAVERSO COTTURE BREVI O MEDIE. NELLA PARTE SUPERIORE INVECE DIVENTA MOLTO PIÙ IRREGOLARE, PERCORSO DA VENATURE DI TESSUTO CONNETTIVO ABBASTANZA TENACI ED ELASTICHE. È QUESTA LA ZONA DA RISERVARE ESCLUSIVAMENTE ALLE COTTURE LUNGHE, LE UNICHE IN GRADO DI SCIogliere IL COLLAGENE E DI RENDERE IL CHUCK ROLL UN PEZZO COMUNQUE ASSAI GODIBILE.

GULASCH CON CIPOLLA ROSSA E CAVOLO CAPPUCCIO FERMENTATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
545 CAL/PORZIONE

3 kg di chuck roll – 1 cavolo cappuccio da circa 1 kg – 4 cipolle rosse di Tropea – 1 spicchio d'aglio – 100 g di paprika dolce – 50 g di prezzemolo tritato – 1 stecca di cannella – 2 chiodi di garofano – 2 bacche di ginepro – brodo di carne – olio extravergine d'oliva – 100 ml di vino rosso – 70 g di concentrato di pomodoro – 4 pomodori (2 ramati e 2 perini) – farina – 2 peperoncini freschi – sale

1 Eliminate le foglie più dure e il torsolo centrale del cavolo, tagliatelo a julienne e mescolatelo con 30 g di sale; inseritelo in un sacchetto di plastica per alimenti e lasciatelo fermentare per circa due giorni in un luogo caldo, agitandolo di tanto in tanto.

2 Riunite 30 g di paprika, una cipolla sbucciata e tagliata a julienne, la cannella, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro. Riducete la carne a cubettoni mantenendo tutto il suo grasso e massaggiatela con il mix preparato. Fatela riposare per un paio d'ore. Nel frattempo sbucciate le

cipolle rimaste, tagliatele a julienne e lasciatele appassire dolcemente con poco olio, un peperoncino fresco e l'aglio in camicia (che poi eliminerete).

3 Infarinare la carne e fatela caramellare bene in una padella con qualche cucchiaino d'olio, quindi spostatela nella casseruola con la cipolla, spolverizzatela con la paprika rimasta e sfumatela con il vino rosso; quando sarà evaporato aggiungete il brodo di carne fino a coprirla, il concentrato di pomodoro e i pomodori tagliati grossolanamente. Salate e fate cuocere per 2 ore. Aprite il sacchetto con il cavolo ed estraetelo, eliminando il liquido che si sarà formato. Conditelo con olio, un pezzetto del peperoncino rimasto tritato e il prezzemolo. Servite la carne con l'insalata di cavolo.



Per seguire lo chef nella preparazione: salepepe.it/ricette/secondi/gulasch-con-cipolla-e-cavolo o inquadrare il QR Code



In questa foto ciotole di Luca Pedone per ClayLab; a destra, ciotoline di Caterina Von Weiss. Indirizzi a pagina 114



Per seguire lo chef nella preparazione: salepepe.it/ricette/secondi/prosciutto-di-chuck-roll-con-pesto-o-inquadrate il QR Code



PROSCIUTTO DI CHUCK ROLL AL FORNO CON PESTO E YOGURT ALLO ZENZERO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 30 MINUTI
755 CAL/PORZIONE

3 kg di chuck roll in un solo pezzo
per la salamoia 80 g di zucchero – 2 bacche di cardamomo – 5 bacche di ginepro – 1 spicchio d'aglio – 2 chiodi di garofano – noce moscata – 180 g di sale grosso – pepe in grani
per la salsa allo yogurt 150 g di yogurt greco – 1 pezzetto di zenzero fresco – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il pesto 200 g di basilico – 100 g di grana padano Dop – 70 g di pinoli tostati – 100 g di olio extravergine d'oliva

1 Eliminate il grasso dalla carne e date alla polpa la forma di un prosciutto, cioè legatela con lo spago in modo da avere un'estremità più stretta e una larga.
2 Preparate la salamoia: in una casseruola fate scaldare 1,5 litri d'acqua e, appena raggiungerà il primo bollore, aggiungete il sale grosso, lo zucchero, il cardamomo, il ginepro, i chiodi garofano, una grattata

di noce moscata, 5 grani di pepe e lo spicchio d'aglio in camicia. Chiudete con un coperchio e fate bollire a fuoco medio per 30 minuti. Spegnete, lasciate riposare e raffreddare completamente.

3 Massaggiate la carne con una parte della salamoia e poi, utilizzando una grossa siringa, inseritene circa 400 ml in vari punti. Lasciate riposare e rilassare la carne in frigorifero per almeno 12-15 ore. Trascorso questo tempo cuocetela in forno a vapore oppure in una casseruola colma d'acqua per circa 3 ore controllando con un termometro che la temperatura resti costantemente intorno ai 90°.

4 Preparate la salsa allo yogurt. Emulsionate il succo del limone con sale, pepe e 60 ml d'olio. Unite metà della scorza e lo zenzero grattugiati, salate e pepate. Aggiungete lo yogurt greco e, con l'aiuto di una spatola, incorporatelo bene agli altri ingredienti.

5 Preparate il pesto. Lavate il basilico e asciugatelo. Raccoglietelo nel contenitore del mixer, unite il grana a pezzetti, i pinoli tostati e l'olio freddo di frigorifero. Frullate tutti gli ingredienti.

6 Sgocciolate il prosciutto di chuck roll, tamponatelo e affettatelo sottilmente. Servitelo con le due salse in ciotoline a parte e pane a fette.

piccola enciclopedia della carne

ARROSTO

SECONDO L'ESPERTO DI CUCINA TRADIZIONALE CAMPANA RAFFAELE BRACALE, RECENTEMENTE SCOMPARSO, QUESTO TERMINE NON DOVREBBE MAI ESSERE UTILIZZATO PER LA COTTURA CHE SI AVVALE DI UNA TEGLIA DA FORNO, MA SOLO PER QUELLA IN UNA CASSERUOLA POSTA SUL FUOCO. L'ARROSTO IN OGNI CASO È UNA TECNICA CHE NON PREVEDE L'AGGIUNTA DI ACQUA. PER ESTENSIONE SI UTILIZZA PER DEFINIRE LE CARNI STESSE COSÌ CUCINATE MA DOVREBBE APPLICARSI INDIFFERENTEMENTE ANCHE AD ALTRI TIPI DI CIBO, COME I VEGETALI E I PESCI.

BARDARE

SIGNIFICA PROPRIO AVVOLGERE LA CARNE DA CUOCERE IN FETTE DI LARDO, PANCETTA, BACON O PROSCIUTTO. QUESTA TECNICA È PARTICOLARMENTE UTILE QUANDO LA CARNE DA CUCINARE È MAGRA O DELICATA. IL GRASSO DELLA BARDATURA INFATTI LA PROTEGGE E IMPEDISCE CHE SI ASCIUGHI TROPPO.

POLPETTE

LA TEORIA PIÙ ACCREDITATA LE VEDE NASCERE IN PERSIA E DA QUI DIFFONDERSI IN TUTTO IL MEDIO ORIENTE. CON L'OCCUPAZIONE ARABA DELLA PERSIA AVVENNE INFATTI UN FENOMENO SIMILE A QUELLO ACCADUTO NELL'ANTICA ROMA DOPO LA CONQUISTA DELLA GRECIA. LE TRADIZIONI CULINARIE DEI PERSIANI SEGNAIRONO LA CUCINA ARABA IN MODO PROFONDO E DURATURO. UN ESEMPIO CONCRETO SONO PROPRIO LE POLPETTE, SOPRAVVISSUTE AL PASSAGGIO MUTANDO IL LORO NOME DA KOFTA A BONÂDIQ. MA IL VIAGGIO DELLE POLPETTE NON POTEVA CHE PROSEGUIRE IN EUROPA, IL CHE PROBABILMENTE AVVENNE QUANDO GLI ARABI CONQUISTARONO LA SPAGNA. ALBONDIGAS SIGNIFICA POLPETTE IN SPAGNOLO, UN NOME ALQUANTO SIMILE ALL'ARABO AL-BONÂDIQ.

span di' Spada

UOVA, ZUCCHERO E FARINA: SONO GLI INGREDIENTI PER QUESTO PICCOLO SOFFICE MIRACOLO. CHE NON HA BISOGNO DEL LIEVITO PER GONFIARSI, MA DI TANTA ARIA E DI UN PROCEDIMENTO SENZA APPROSSIMAZIONI.

LO SI PUÒ REALIZZARE IN ALMENO TRE VERSIONI, A SECONDA CHE LO VOGLIATE FARCIRE O MENO, OPPURE "COLORARE" CON IL CACAO

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



gma

RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 2 TEGLIE DI 20 CM DI DIAMETRO

270 G DI UOVA SGUSCIATE (CIRCA 5 MEDIE)
- 160 G DI TUORLI (CIRCA 9 MEDI)
- 240 G DI ZUCCHERO - 240 G DI FARINA 00
- 50 G DI FECOLA

1 Riscaldate il forno a 190°. Sgusciate le uova a temperatura ambiente in una grande ciotola, unite lo zucchero e montate a lungo con le fruste elettriche per ottenere un composto chiaro e soffice. Ora aggiungete i tuorli, uno alla volta, continuando a montare alla massima velocità per 8-10 minuti: osserverete che l'impasto diventerà ancora più spumoso.

2 Setacciate insieme farina e fecola e incorporatele al composto di uova un po' alla volta, mescolandolo con delicati movimenti dal basso verso l'alto, prima con una schiumarola, poi con una spatola morbida. Trasferite l'impasto nello stampo e infornatelo per 20 minuti senza aprire lo sportello. Verificate la corretta cottura infilando uno stecchino nel pan di Spagna: dovrà uscirne pulito; se ha piccoli pezzi di pasta attaccati, proseguite la cottura per 3 minuti.

3 Sfornate il pan di Spagna e mettetelo su un foglio di carta da forno a raffreddare. Avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per almeno 12 ore a prima di utilizzarlo.

4 Tagliate il pan di Spagna a fette oppure in dischi (orizzontalmente), secondo l'uso che dovete farne, con un coltello a lama seghettata.

per torte farcite

Prezioso per reggere creme e soddisfare chi ama i dolci più golosi, questo impasto nasce in Spagna (da cui il nome) nella metà del Settecento per mano di un italiano: il cuoco genovese Giobatta Cabona, mandato alla corte dei Borbone dall'ambasciatore della sua città per un importante banchetto. La ricetta originale (nata da una fortunata serie di esperimenti) prevedeva che l'impasto venisse lavorato a bagnomaria, ma oggi la procedura si è fatta più semplice e di uguale riuscita. I segreti fondamentali sono due: unire gli ingredienti nell'ordine corretto e montare a lungo per incorporare più aria possibile (questo conferisce morbidezza, senza l'aggiunta di lievito). Per l'uso più classico del pan di Spagna, cioè quello da farcire, che deve essere soffice e al tempo stesso strutturato, si parte montando lo zucchero con le uova (a temperatura ambiente) fino a ottenere un composto spumoso e chiaro: un passaggio che richiedeva anche 1 ora e che le fruste elettriche rendono possibile in 10 minuti. Poi si uniscono i tuorli, uno alla volta, incorporandoli completamente prima di aggiungerne un altro e continuando a montare. Infine si passa alla farina 00, da unire in più riprese dopo averla setacciata per evitare grumi: è qui che si abbandona lo sbattitore e si passa, prima alla schiumarola (che grazie ai suoi buchi velocizza l'amalgama degli ingredienti) e poi a una spatola morbida per rifinire la miscela. E se si vuole un pan di Spagna davvero soffice, come lo abbiamo voluto noi, si mescola la farina con un po' di fecola, che allenta la tenacia del glutine e rende il dolce ancora più arioso.



Alzata realizzata
con un piatto Nuova
Triade, collezione Icio.
Nelle foto piccole, in
tutto il servizio, oggetti
Kave Home, Lene Bjerre,
Coincasa, Leaves
Ceramics, Zara Home,
Easy Life.
Indirizzi a pagina 114



TORTA AL LIMONCELLO
E ANANAS

pag. 75

Tovaglia Zara Home,
bicchiere Coincasa,
coppa Ichendorf, vaso
Virginia Casa. Indirizzi a
pagina 114

COPPE MERINGATE
CON PRUGNE ALL'ARMAGNAC
E CREMA AL TIMO E LIMONE



COPPE MERINGATE CON PRUGNE ALL'ARMAGNAC E CREMA AL TIMO E LIMONE

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 135 g di uova sgusciate (2 medie e 1 piccola) – 80 g di tuorli (circa 4 medi) – 120 g di zucchero – 120 g di farina 00 – 25 g di fecola – burro per la teglia
per la crema e la farcitura 750 ml di latte – 150 g di zucchero – 6 tuorli – 90 g di farina – la scorza di 1/2 limone non trattato – 2 rametti di timo limone – 30 prugne secche denocciolate – 100 ml di Armagnac
per la meringa 2 albumi – 165 g di zucchero fine

- 1 Preparate il pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 72 e cuocendolo in una teglia a cerniera di 20 cm di diametro (imburratela e foderate il fondo con un disco di carta da forno).
- 2 Preparate la crema. Scaldate il latte con la scorza di limone, il timo e 75 g di zucchero; poi eliminate la scorza. In una casseruola dal fondo spesso lavorate i tuorli con lo zucchero rimasto e poi unite la farina. Incorporate il latte caldo versato a filo mescolando con un cucchiaino di legno, mettete su fiamma dolcissima e fate addensare la crema continuando a mescolare. Fatela raffreddare coperta con pellicola a contatto. Ora, preparate la farcitura. Mettete le prugne a bagno nell'Armagnac mescolato a un'uguale quantità di acqua e lasciate riposare per 1 ora, poi filtrate il liquido di ammollo e tagliate le prugne a pezzetti.
- 3 Tagliate il pan di Spagna a fette verticalmente. Inzuppatele con un po' di liquido delle prugne e alternatele nelle coppe con la crema e le prugne.
- 4 Preparate la meringa. In un pentolino scaldate 130 g di zucchero con 30 ml di acqua fino a 120°. Montate gli albumi con le fruste elettriche e, quando saranno già spumosi, aggiungete lo zucchero rimasto. Montate ancora per qualche minuto e poi aggiungete a filo lo sciroppo caldo, senza mai fermare le fruste, fino a ottenere una meringa soda. Mettete su ciascuna coppa una cucchiainata di meringa e fiammeggiatela con un cannello. Decorate con il timo.



TORTA AL LIMONCELLO E ANANAS

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 155 g di uova sgusciate (circa 3 medie) – 90 g di tuorli (circa 5 medi) – 140 g di zucchero – 140 g di farina 00 – 30 g di fecola – burro per le teglie
per la farcitura 400 g di ricotta – 60 g di zucchero a velo – 200 ml di panna fresca ben fredda – 300 g di ananas ben maturo a fette – 40 ml di limoncello – 150 ml di succo di ananas – 1 cucchiaino di miele
per decorare 1 baby ananas

- 1 Preparate il pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 72 e cuocendolo suddiviso in 3 teglie a cerniera di 16,5 cm di diametro (imburratele e foderatene il fondo con un disco di carta da forno).
- 2 Preparate la farcitura. Tagliate a dadini le fette di ananas. Montate la panna con le fruste elettriche. Setacciate la ricotta con un colino a maglie fitte, poi lavoratela con lo zucchero a velo e incorporatevi la panna. Tenete da parte 3-4 cucchiainate colme di crema di ricotta e mescolate la restante con i dadini di ananas.
- 3 Miscelate il succo di ananas con il limoncello e il miele e spennellate la bagna sulla superficie di 1 disco di pan di Spagna. Coprite con metà della crema all'ananas e sovrapponetevi un secondo disco spennellato sopra e sotto. Farcitelo con la crema rimasta, unite l'ultimo disco, anch'esso spennellato sopra e sotto, e spatolatelo con crema di ricotta tenuta da parte. Con il dorso di un lungo coltello lisciate la crema sui bordi della torta, avvolgetela con pellicola e mettetela in frigo per 2-3 ore.
- 4 Pelate il baby ananas e tagliatelo a fette sottilissime e premetele tra due fogli di carta assorbente. Sistematele su dischetti di carta da forno e quindi in stampini da mini muffin. Mettetele sotto il grill del forno finché saranno caramellate e lasciatele raffreddare negli stampi. Sistematele sulla torta al momento di servire.

RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 1 TEGLIA DI 26 CM DI DIAMETRO

180 G DI UOVA SGUSCIATE (CIRCA 3 MEDIE)
– 160 G DI TUORLI (CIRCA 9 MEDI)
– 240 G DI ZUCCHERO – 195 G DI FARINA 00
– 35 G DI CACAO – 25 G DI FECOLA

1 Scaldate il forno a 190°. Setacciate insieme farina, fecola e cacao, passandoli almeno un paio di volte attraverso il colino per eliminare tutti gli eventuali grumi del cacao.

2 Sgusciate le uova a temperatura ambiente in una grande ciotola, unite lo zucchero e montate con le fruste elettriche a lungo finché il composto risulterà chiaro e soffice. Unite i tuorli, uno alla volta, continuando a montare alla massima velocità: osserverete che il composto diventerà ancora più spumoso. Proseguite a montare per 8-10 minuti.

3 Incorporate la miscela al cacao, un po' alla volta, facendola cadere da un colino e mescolandolo con una con una schiumarola con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

4 Terminate di amalgamare l'impasto con una spatola morbida. Trasferite il composto nello stampo e infornatelo per 20 senza aprire lo sportello. Verificate la corretta cottura infilando uno stecchino nel pan di Spagna: dovrà uscirne pulito; se ha piccoli pezzi di pasta attaccati, proseguite la cottura per 3 minuti. Sfornate il pan di Spagna e mettetelo su foglio di carta da forno a raffreddare. Avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per almeno 12 ore prima di utilizzarlo.

al cacao

È identico a quello classico dal punto di vista della preparazione, ma va tenuto presente che il cacao ha un forte potere assorbente e può ridurre un poco l'alveolatura: ovvero le micro bolle d'aria che restano imprigionate nell'impasto rendendolo soffice. Se quindi nel pan di Spagna tradizionale l'aggiunta della fecola è a discrezione (può essere sostituita con una uguale dose di farina senza variare di molto il risultato finale), in quello al cacao è necessaria perché, con la sua capacità di alleggerire l'impasto, contrasta l'inconveniente. Altro passaggio fondamentale, setacciare ripetutamente il cacao insieme alla farina: per la sua natura leggermente grassa, tende infatti a formare grumi. Per il resto, le regole sono sempre le stesse: il dolce cuoce in forno per circa 20 minuti, senza aprire mai lo sportello per evitare che si sgonfi e, come quello nella versione chiara, va lasciato riposare una notte avvolto nella pellicola perché si stabilizzi. Così riuscirete a tagliarlo (con un coltello seghettato) senza che si sbricioli e, soprattutto, reggerà meglio il peso delle farciture restando gonfio. La buona notizia, se avete in programma una cena importante, è che lo si può preparare con largo anticipo: dura tre giorni in frigorifero e fino a un mese in freezer (facendolo poi scongelare a temperatura ambiente).



Nella pagina accanto,
piatto Arte nel Pozzo,
ciotolina Giovelab,
cucchiaino Leaves
Ceramics.
Indirizzi a pagina 114

ZUCCOTTO CON BAVARESE
AI MARRONI
E AMARENE SCIROPATE

pag. 79



Alzata e piattini
in vendita
da Chantal Delorme.
Indirizzi a pagina 114



TORTA CON CREMOSO
AL CIOCCOLATO E CANDITI

TORTA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO E CANDITI

MEDIA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 130 g di uova sgusciate (circa 3 piccole) – 115 g di tuorli (circa 7 piccoli) – 170 g di zucchero – 140 g di farina 00 – 25 g di cacao – 20 g di fecola – burro per la teglia
per il cremoso 180 ml di panna – 180 ml di latte – 4 tuorli – 65 g di zucchero – 200 g di cioccolato fondente
per rifinire 150 g di scorze di arancia candite – 40 ml di liquore all'arancia – 2 cucchiaini di miele

1 Preparate il pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 76 e cuocendolo in una teglia a cerniera di 22 cm di diametro (imburратela e foderate il fondo con un disco di carta da forno).

2 Preparate il cremoso. Tritate il cioccolato abbastanza finemente. Lavorate i tuorli con lo zucchero. Scaldate la panna con il latte e versateli a filo sul composto di tuorli mescolando. Quindi cuocete la crema a fiamma dolcissima per 10 minuti. Versatela sul cioccolato, lasciate riposare per 2 minuti e poi mescolate finché il cremoso risulterà liscio e lucido; lasciate raffreddare.

3 Tagliate i canditi a cubetti, tranne qualche filetto per il decoro finale. Miscelate il liquore con il miele e 50 ml di acqua. Tagliate a metà il pan di Spagna dividendolo in 2 dischi e inzuppate le superfici tagliate con la bagna al liquore. Spalmate 2/3 del cremoso sul disco di base e affondatevi i canditi a dadini. Coprite con il secondo disco di pan di Spagna e spatolate il cremoso rimasto sulla superficie.

4 Coprite la torta con un recipiente rovesciato e mettetela in frigo per 2-3 ore. Decorate con i canditi tenuti da parte al momento di servire.



ZUCCOTTO CON BAVARESE AI MARRONI E AMARENE SCIROPATE

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 130 g di uova sgusciate (circa 3 piccole) – 115 g di tuorli (circa 7 piccoli) – 170 g di zucchero – 140 g di farina 00 – 25 g di cacao – 20 g di fecola – burro e farina per la teglia
per la farcitura 200 g di crema di marroni – 250 ml di panna fresca – 100 ml di latte – 1 tuorlo – 20 g di zucchero – 10 g di gelatina in fogli – 100 g di amarene sciroppate sgocciolate – 50 ml di sciroppo di amarene – 40 ml di Kirsch – zucchero a velo per rifinire

1 Preparate il pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 76 e cuocendolo in uno stampo quadrato di 20 cm di lato imburратo e infarinato.

2 Preparate la farcitura. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Lavorate il tuorlo con lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso. Scaldate il latte con 50 ml di panna e versateli sul composto di tuorlo mescolando: cuocete la crema a fiamma dolcissima per 10 minuti. Fuori dal fuoco, unite la gelatina strizzata, mescolate per scioglierla e lasciate raffreddare.

3 Mescolate lo sciroppo di amarene con il Kirsch e 40 ml di acqua. Tagliate il pan di Spagna a fette verticali di 1 cm di spessore. Poi tagliatene 8 diagonalmente per ottenere 16 triangoli lunghi e stretti. Foderate uno stampo da zuccotto di 20 cm di diametro e 10 cm di altezza con la pellicola, quindi ricopritelo con i triangoli e spennellateli con un po' di bagna al liquore.

4 Montate la panna rimasta. Miscelate la crema preparata con quella di marroni, unite la panna montata e infine le amarene sciroppate (tranne 3 per il decoro finale): versate la farcitura nello zuccotto. Tagliate il pan di Spagna in misura della base dello zuccotto, spennellatelo con la bagna al liquore e disponetelo sulla farcitura con la parte inzuppata verso il basso. Coprite con pellicola e mettetela in frigo per almeno 6 ore. Sformate lo zuccotto aiutandovi con la pellicola e decorate con lo zucchero a velo e le amarene tenute da parte.

RICETTA BASE

INGREDIENTI PER 2 TEGLIE DI 20 CM DI DIAMETRO

390 G DI UOVA SGUSCIATE (CIRCA 7 MEDIE)
– 270 G DI ZUCCHERO – 250 G DI FARINA
– 50 G DI FECOLA

1 Scaldate il forno a 190°. Sgusciate le uova a temperatura ambiente e sbattetele leggermente in una ciotola. Trasferitene 1 terzo in un'ampio contenitore, unite lo zucchero e montate a lungo con le fruste elettriche per ottenere un composto chiaro e spumoso.

2 Ora aggiungete le uova rimaste e continuate a montare a lungo con le fruste fino a ottenere un impasto molto montato, arioso e soffice.

3 Setacciate insieme farina e fecola e incorporatele al composto, un po' alla volta, facendole cadere da un colino e mescolandolo prima con una schiumarola e poi con una spatola morbida eseguendo delicati movimenti dal basso verso l'alto.

4 Trasferite il composto nello stampo e infornatelo per 20 senza aprire lo sportello. Verificate la corretta cottura infilando uno stecchino nel pan di Spagna: dovrà uscirne pulito; se ha piccoli pezzi di pasta attaccati, proseguite la cottura per 3 minuti. Sfornate il pan di Spagna e mettetelo su foglio di carta da forno a raffreddare.

per torte , non inzuppate

In questo caso, il procedimento è più agile: si tratta di dessert che vivono fine a se stessi, senza dover reggere creme di farcitura, quindi l'impasto non necessita di un'alveolatura da record, al contrario, è bene che sia un filo più compatto. Uova intere e tuorli (se previsti) si sbattono tutti insieme leggermente, poi se ne monta un terzo con lo zucchero e quindi si aggiunge la rimanenza a filo sempre montando. A questo punto si unisce la farina setacciata con la fecola e il gioco è fatto. Resta solo da arricchire il tutto con qualche piccolo complemento, dalle pere caramellate agli amaretti. La cottura in forno è sempre di 20 minuti e il riposo previsto non è di una notte, ma solo quello per il raffreddamento. Nessuna abilità richiesta per il taglio. Se ne ottengono dolci pronti da mangiare, di anima più rustica, adatti al dopocena ma anche alla colazione e alla merenda, magari intingendoli in buon tè.



Nella pagina accanto,
ciotolina crema Leaves
Ceramics, tessuto
Christian Fischbacher.
Indirizzi a pagina 114

TORTINE AGLI AMARETTI
CON CREMA INGLESE

pag. 83



TORTA ALLE PERE
E MANDORLE



TORTA ALLE PERE E MANDORLE

FACILE
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 265 g di uova (circa 5 medie)
– 185 g di zucchero – 170 g di farina 00 – 30 g di fecola
– burro per lo stampo
per arricchire l'impasto 3 piccole pere Williams non troppo mature – 1/2 limone
per decorare 40 g di mandorle a lamelle
– 1/2 cucchiaino di granella di zucchero

1 Sbucciate le pere, tagliatele a dadini e spruzzatele con il succo del limone. Allargatele su una placca foderata con carta da forno antiaderente e fatele asciugare nel forno ventilato a 100° per 20 minuti; lasciate raffreddare.

2 Intanto, preparate l'impasto del pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 80. Incorporate le pere e trasferite il composto in uno stampo rettangolare di 26x12 cm e 7 cm di altezza (imburratelo e foderate il fondo con un disco di carta da forno).

3 Infornate il dolce per circa 20-25 minuti senza aprire lo sportello. Lasciatelo raffreddare, sformatelo e servitelo con sopra le mandorle e la granella di zucchero.



TORTINE AGLI AMARETTI CON CREMA INGLESE

MEDIA
PER 8 TORTINE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
245 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 135 g di uova sgusciate (circa 3 piccole)
– 80 g di tuorli (circa 5 piccoli) – 120 g di zucchero
– 115 g di farina 00 – 20 g di fecola – 20 amaretti secchi
– burro per gli stampi
per la crema inglese 150 ml di panna – 300 ml di latte
– 5 tuorli – 80 g di zucchero

1 Preparate la crema inglese. Lavorate i tuorli con lo zucchero. Scaldate la panna con il latte e incorporateli a filo al composto di tuorli mescolando. Cuocete la crema a fiamma dolcissima finché velerà il dorso del cucchiaino; lasciate raffreddare.

2 Intanto, preparate l'impasto del pan di Spagna con gli ingredienti indicati qui sopra seguendo il procedimento a pagina 80 (sbattete uova e tuorli insieme). Incorporate 12 amaretti tritati finemente e trasferite il composto in 8 stampini di 7 cm di diametro e 3 di altezza (imburrateli e foderatene il fondo con dischetti di carta da forno). Distribuite sulla superficie gli amaretti rimasti e premete per affondarli leggermente.

3 Infornate le tortine per circa 15 minuti senza aprire lo sportello. Toglietele dal forno e lasciatele raffreddare. Sformatele e servitele con la crema inglese a parte.

Nella pagina accanto,
piatto Coincasa, tessuto
Christian Fischbacher,
piastrella Porcelaingres.
Indirizzi a pagina 114



meat lovers

Carlo Sartori, ingegnere, è la terza generazione dell'azienda Sartori Carni, dove si occupa di sviluppo commerciale. Con il padre è tra i fondatori di De Gustibus Carnis, che organizza corsi per diventare Giudice qualificato in analisi sensoriale della carne, rivolti ai professionisti della filiera (Torri del Benaco, VR, degustibuscarnis.it). Elisa Guizzo, laureata in Scienze e tecnologie alimentari, ha ottenuto il titolo di Giudice qualificato al De Gustibus Carnis, con cui collabora; è tecnica classificatrice di carcasse e meat specialist. Con il progetto Di gusto in gusto vuole educare a un consumo consapevole della carne, con attenzione alle razze, ai metodi di allevamento, ai tagli. Organizza degustazioni e corsi di formazione.

Sommelier della carne

CARLO SARTORI DELL'ISTITUTO ASSAGGIATORI CARNE DE GUSTIBUS CARNIS E LA MEAT SPECIALIST ELISA GUIZZO CI INSEGNANO A RICONOSCERE LA QUALITÀ DI BISTECCHES E NODINI. ATTRAVERSO L'ANALISI SENSORIALE MA ANCHE RISALENDO ALLA RAZZA E AL TIPO DI ALLEVAMENTO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Isidoro Consolini

TARTARE CON ZABAIONE AL TARTUFO
E PANE CROCCANTE

pag. 87



TAGLIATA IN CROSTA
DI CEREALI CON SALSA
DI SENAPE

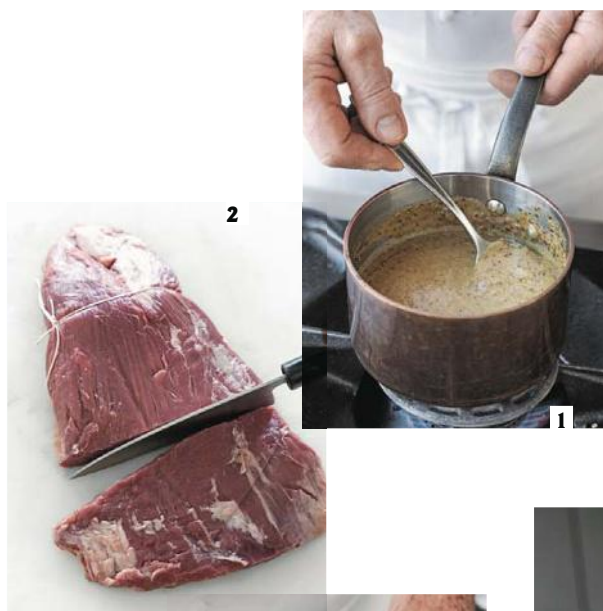
pag. 86



C'è un mondo dietro una bistecca o una fettina e vale la pena di scoprirlo. Con la mente libera da pregiudizi, quelli sulla carne non mancano, ma anche con tutti i sensi ben vigili, per cogliere le qualità e i difetti di quello che mettiamo nel piatto e imparare a distinguere il valore.

Perché i tagli che troviamo dal macellaio o sui banconi del supermercato non sono tutti uguali, anzi. Per diffondere una maggiore cultura della carne, qualcosa si sta muovendo nel settore: dalla diffusione degli assaggiatori qualificati ai corsi di formazione per i professionisti della filiera fino alle degustazioni di esemplari di razze diverse organizzati da meat specialist. I nostri due ospiti, giovani e appassionati, ben rappresentano questo “risveglio” del comparto. “Il nostro settore è spesso sotto attacco perché è poco conosciuto”, dice Carlo Sartori dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis. “Oltre ai pochi grandi gruppi che controllano il mercato, c'è tutto un altro mondo di piccole aziende che punta sulla qualità”. “Per individuare la carne di pregio il consumatore deve andare a ritroso, cioè risalire

all'animale”, aggiunge Elisa Guizzo. “Conoscere la razza, il tipo di allevamento, le caratteristiche dell'alimentazione. La maggior parte della gente ne sa poco. Per questo nei miei corsi di formazione, ma anche nelle serate di degustazione in collaborazione con aziende che lavorano bene, voglio trasmettere la conoscenza di tutta la filiera della carne”. Arriva poi il momento dell'assaggio. Per capire se un taglio è di pregio, ci viene in aiuto l'Istituto Assaggiatori. “Fondando De Gustibus Carnis nel 2011, abbiamo voluto istituire una figura, fino ad allora inesistente, di giudice specializzato in carne, che sapesse individuare la qualità e trasmetterla al consumatore”, aggiunge Sartori. Il metodo è quello dell'analisi sensoriale, elaborata con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia, cioè le percezioni visive, olfattive e di gusto che può suscitare un pezzo di carne (vedi riquadro pagina 87). Da gustare poi nelle nostre ricette.



Nel servizio è stato utilizzato bovino della pregiata razza Garronese Veneta o Blonde d'Aquitaine, allevata in Veneto. Le carni, di femmine che non hanno partorito (scottoni), sono molto tenere grazie alle fibre sottili e ricche di grassi insaturi.



TAGLIATA IN CROSTA DI CEREALI CON SALSA DI SENAPE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

700 g di controfiletto (se possibile di razza Garronese Veneta) - 2 albumi - olio extravergine d'oliva - sale Maldon

per la panatura di cereali 30 g di avena in chicchi - 30 g di farro in chicchi - 30 g di grano in chicchi - 30 g di grano saraceno - 30 g di quinoa - 30 g di pop corn

per la salsa di senape 2 cipolle gialle - 3 dl di fondo di carne - 50 g di senape - 50 g di senape in grani - 100 g di lardo a dadini - olio extravergine d'oliva

per servire misticanza - patate passate in padella

1 Preparate la salsa di senape. Pulite e tagliate le cipolle (senza spellarle) a dadini, fateli rosolare in padella con poco olio, aggiungete il lardo, il fondo di carne (potete prepararlo con gli scarti del controfiletto) e la senape e cuocete fino a che si

sarà ridotto della metà. Frullate la salsa e filtratela grossolanamente. Preparate la panatura. Tostate tutti i cereali (eccetto i pop corn) in una padella possibilmente di ferro. Fateli raffreddare e frullateli al mixer insieme ai pop corn fino a ottenere una polvere non troppo fine.

2 Dividete il controfiletto in 2 parti di circa 2,5 cm di altezza e insaporitele con il sale.

3 Sbattete gli albumi in una ciotola e immergetevi le fette di controfiletto.

4 Disponete in una ciotola la panatura di cereali e passatevi la carne facendola aderire bene.

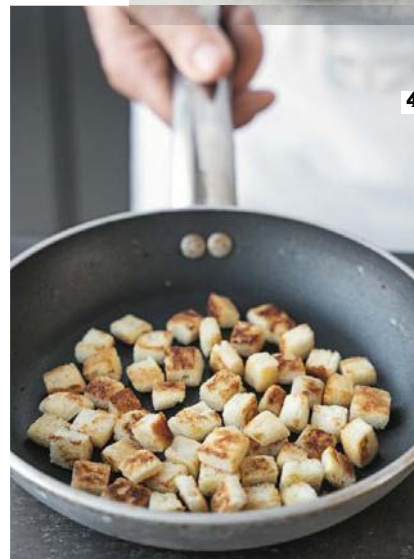
5 Cuocete le fette di carne, una alla volta, in una padella di ferro con abbondante olio, per circa 2 minuti per lato.

6 Quando sono cotte fatele riposare al caldo su una gratella per 5 minuti. Potete coprirle con una padella per mantenere la temperatura.

7 Tagliate a fette la carne e servite la tagliata su un letto di misticanza con le patate spadellate e la salsa di senape calda a parte.



Lo chef Isidoro Consolini (a sinistra), veneto, ha realizzato le ricette del servizio e collabora con De Gustibus Carnis. Incomincia a cucinare nel ristorante della mamma a Torri del Benaco. Dopo gli studi e varie esperienze di lavoro, nel 2003 apre il ristorante Al Caval, premiato con la stella Michelin nel 2009. Lavora poi alla Cantina del Baffo di Limone sul Garda fino al 2020. Legato alle materie prime del territorio, fa parte del gruppo di cuochi Centopercento Garda. Tiene corsi di cucina e consulenze per aziende e ristoranti.



TARTARE CON ZABAIONE AL TARTUFO E PANE CROCCANTE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

400 g di tartare di noce di manzo tagliata a coltello (se possibile di razza Garronese Veneta) – 2 fette di pane a cassetta – olio extravergine d'oliva (se possibile del Garda) – sale Maldon – pepe Timur del Nepal
per lo zabaione 4 tuorli – 120 g di burro – 60 ml di brodo – 40 g di tartufo nero fresco – 100 g di parmigiano reggiano Dop – sale
per servire 40 g di panna montata

1 Trasferite i tuorli in una bastardella e unite metà tartufo tagliato a piccole lamelle con l'apposito attrezzo.

2 Grattugiate il parmigiano, unitelo al composto di uova, aggiungete il burro a pezzetti, versate il brodo caldo e mescolate.

3 Trasferite la preparazione in un bagnomaria e montate lo zabaione con un paio di fruste fino a ottenere una salsa liscia. Regolate di sale.

4 Private le fette di pane della crosta, tagliatele a dadini e fateli tostare in padella con poco olio fino a che saranno ben dorati.

5 Condite la tartare con un filo d'olio, qualche fiocco di sale e una buona macinata di pepe.

6 Mescolate la carne con un cucchiaino e una forchetta. Con l'aiuto di un coppapasta suddividete la tartare nei piatti. Disponetevi sopra il tartufo rimasto a scaglie e servite con lo zabaione tiepido, ciuffetti di panna montata e i dadini di pane tostato.



L'ANALISI SENSORIALE DELLA CARNE

Ecco le percezioni visive, olfattive e di gusto.

Vista. Il colore deve essere brillante ma con tonalità diverse in base all'età. Il grasso può avere quantità e distribuzione diverse; tende al giallo se l'animale ha assunto più carotenoidi.

Olfatto. Deve avere odore di carne fresca, note ferrose ed erbacee, mai chimiche o di reazioni microbiologiche (fermentazione ecc.).

Gusto. La caratteristica più importante è la tenerezza, quanto si scioglie in bocca. Poi si analizzano succosità, fibrosità, untuosità, aromi, sapidità, persistenza e altro.

Castelli Romani

I VIGNETI CRESCONO SUL TERRENO VULCANICO E OFFRONO BIANCHI FORMIDABILI, DA QUELLI INTENSI, CORPOSI E TANNICI DA ABBINARE A CARNI E INTINGOLI ALLA CACCIATORA AD ALTRI PIÙ LEGGIADRI, DALL'AMPIEZZA ODOROSA RISPETTOSA DELLA SAPIDITÀ MARINA CHE SPOSANO PRIMI PIATTI E SPECIALITÀ DI PESCE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





PETTO DI VITELLA
ALLA FORNARA

pag. 92

l'abbinamento

LA COTTURA DI QUESTO PIATTO STORICO DELLA CUCINA ROMANA PREVEDE L'USO DI UN VINO DI PERSONALITÀ, PRENDIAMO QUINDI UNO DEI TRE SCELTI PER ACCOMPAGNARLO A TAVOLA. POI CI SONO LA QUALITÀ DELLA CARNE, IL TAGLIO E LA COTTURA CHE "DEVONO" CONSEGNARE UN GUSTO INTENSO MA DALLA TENERA TATTILITÀ. IL CONTRIBUTO DEL MASSAGGIO CON IL TRITO RAFFORZA LA FASE AROMATICA DELLA RICETTA E RICHIEDE AL VINO QUEL PIGLIO ODOROSO PROPRIO DEI MIGLIORI PRODOTTI. IL **SEI GEMME DELLA CANTINA DEL TUFIAIO** HA UN INCEDERE CONTROLLATO, CIÒ FAVORISCE IL RISPETTO DEL CIBO SENZA FAR MANCARE LA PULIZIA DELLA BOCCA. PIÙ INTENSO È IL CONTATTO COL **PENTIMA DI RIBELÀ**, IL SUO ABBRACCIO POTREBBE ESSERE FIN TROPPO GENEROSO, COL RISCHIO DI COPRIRE IL SAPORE DELLA CARNE MA, APPENA IL MATRIMONIO INIZIA IL RODAGGIO, IL SAPORE DELLA VITELLA ESCE NELLA SUA SUCCOSA BELLEZZA. IL **CASTAGNA DELLA TORRETTA** METTE LA PIETANZA IN UNA LUCE DIVERSA, INVECE CHE ABBRACCIO O CONTRASTO PROPONE EQUILIBRIO E CONDIVISIONE, UNA INESAURIBILE DINAMICA GUSTATIVA DALLA QUALE ESCONO EMANCIPATI IL PIATTO COME IL VINO.

“Siamo nel nostro paradiso più ideale, in una città tutta di templi bacchici... Qui è il campo del Dio coronato di pampini. Luoghi della grazia. E l'odor del vino e il sole si spandono poeticamente su tutta questa terra. Tutto qui diventa vino, tutto, la vita e la morte, il pensiero, il sentimento, il sogno, l'amore e l'odio... Tutto brilla nel bicchiere”. Questi sono alcuni frammenti dedicati ai Castelli Romani, scritti dal giornalista tedesco Hans Barth e contenuti nella sua *Osteria, guida spirituale delle osterie italiane* pubblicata nel 1910. È un omaggio meritato, la sintesi di ciò che da duemila anni poeti, scrittori, artisti e viaggiatori di tutte le nazionalità riservano a un territorio di straordinaria elezione viticola, resistente nonostante i tentativi che, dal secondo dopoguerra in poi, si sono ripetuti per demolirne

il potenziale e l'immagine. In virtù della “caparbieta” che lega i luoghi attraverso una raffinatissima fusione di terra, aria, acqua e luce, si assiste a una ripresa qualitativa della quale sono protagoniste aziende naturali nella viticoltura e nell'enologia. La virtù dei Castelli risiede nella costituzione vulcanica delle colline che si trovano lungo due storiche strade, l'Appia e la Tuscolana. La visione dall'alto dell'area, sita 20 km a sud-est di Roma, mostra il grande cono del Vulcano Laziale che contiene due laghi ed è circondato da quelle che in loco si chiamano “pentime”. Si tratta di crateri di dimensioni minori sui cui pendii i vigneti si giovano di un'esposizione perfetta. Gli stessi pendii offrono una sensibile e benefica escursione termica quotidiana che si verifica in coincidenza con la maturazione dei grappoli. *segue >*

PASTA ALL'ARICCIAROLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

**300 g di rigatoni – 300 g di porchetta
di Ariccia – 80 g di pecorino romano**
**Dop – olio extravergine d'oliva – sale
grosso – pepe nero in grani**

1 Tagliate la porchetta prima a fette di circa 1 cm di larghezza e poi a cubetti di 1 cm di spessore. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, aggiungete una presa di sale grosso e cuocete la pasta finché risulterà al dente.

2 Nel frattempo scaldate 2 cucchiaini di olio in una grande padella, unite i cubetti di porchetta e scaldateli su fiamma bassa. Tenete da parte un mestolo dell'acqua di cottura della pasta, scolatela e versatela nella padella.

3 Alzate la fiamma, mescolate, unite una macinata di pepe, levate la padella dal fuoco e aggiungete il pecorino grattugiato, un cucchiaino alla volta, alternandolo con un cucchiaino dell'acqua di cottura e mescolando in continuazione.

In apertura, piano di
Arnaboldi Marmi. Posate
Pintinox e Neva, piatti
Caterina Von Weiss e Emile
Henry, vassoi Luca Pedone
per Claylab e Algranti Lab.
Indirizzi a pagina 114



l'abbinamento

IL LIEVE PASSAGGIO DEI DADINI DI PORCHETTA NELL'OLIO RENDE COMPLESSA UNA PASTA CHE AL VINO POTREBBE APPARIRE FACILE DA ACCOSTARE, TUTTO QUESTO AL DI LÀ DELLA VITALE SAPIDITÀ DEL PECORINO ROMANO. I PASSAGGI DELLA PREPARAZIONE, CON L'USO DELL'ACQUA DI COTTURA, RAFFORZANO LA RELAZIONE TRA CARNE E FORMAGGIO E RICHIEDONO BIANCHI DALLA FERVIDA ALCOLICITÀ. IL **PHILEIN DI CAPODARCO** HA UNA BEVA COINVOLGENTE E NON BADA A METTERE IN EVIDENZA LA PERSONALITÀ DEI SINGOLI COMPONENTI, CREA INFATTI UN VORTICE PIACEVOLE E APPASSIONATO. L'**ABELOS DI DE**

SANCTIS PRENDE SPUNTO DALLA VOCAZIONE DEL FRASCATI A GOVERNARE SENZA SCOMPORSI I GRASSI E I SALI DI UNA RICETTA, CIONONOSTANTE È IN GRADO DI TIRARE UN FILO CHE COLLEGA LA PRIMA E L'ULTIMA FORCHETTATA. IL **DELICA DI MARCO COLICCHIO** CI METTE ANCORA MAGGIORE PARTECIPAZIONE, FA USCIRE IL COTÉ AROMATICO DELLA PORCHETTA E LA TENSIONE DELLA PARTE MAGRA, INTANTO L'ELEMENTO GRASSO E CROCCANTE SI UNISCE ALLA CREMOSITÀ DEL PECORINO INIZIATA DURANTE IL BREVE PASSAGGIO IN PADELLA E CONCLUSA NEL PIATTO MENTRE GIRIAMO GLI INGREDIENTI.

La caratteristica del sottosuolo vulcanico è la ricchezza di minerali che conferiscono un'inconfondibile sensazione salina, diversa a seconda di come le ere geologiche hanno delineato le peculiarità espressive dei vini dei Castelli Romani. Qui ha trovato un ambiente ideale la Malvasia del Lazio, conosciuta anche come "Puntinata", le cui peculiarità sono la vinosa struttura gustativa e la forza tannica. L'uvaggio classico della zona è completato dal Trebbiano nei suoi vari ecotipi formati nel corso dei secoli, uno di questi è il Procanico. La sua funzione è tenere dritta la spina dorsale del vino grazie alla verve dell'acidità. Nei vigneti più vecchi, oppure in quelli di recente e attenta piantumazione,

si trovano vitigni quasi abbandonati ma determinanti per dare ai prodotti una spiccata unicità. Pensiamo a un'antica e rara Malvasia di Candia dalla floreale e generosa intensità, e, per fare altri esempi, al Bellone, al Gargagorba e al Tor de' Passeri. Le uve rosse e nere occupano da sempre uno spazio minore, infatti Sangiovese e Montepulciano sono presenti quasi solo nel comune di Velletri. È in crescita la coltivazione del Cesanese, per eccellenza la varietà rossa (nera) laziale, più comune a oriente della capitale e nel nord del Frusinate. Il prodotto principale e più conosciuto dei Castelli è il Frascati – la località dà nome al vino – al punto che la denominazione di origine controllata può



TORTINO DI ALICI E INDIVIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

400 g di alici pulite e diliscate – 400 g di indivia riccia – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mondate l'indivia, tagliatela a pezzetti, lavatela e asciugatela. Trasferitela in una grande ciotola, mescolatela con una presa di sale, poi trasferitela in un colapasta, poneteci sopra un piatto e un peso e lasciatela sgocciolare per 2 ore.

2 Mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e tritatelo finemente con lo spicchio d'aglio sbucciato e privato dell'anima centrale.

Sciacquate le alici sotto acqua corrente e asciugatele con carta da cucina.

3 Strizzate l'indivia, disponetene uno strato sul fondo di una teglia unta con un cucchiaino di olio e proseguite con uno strato di alici, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe e cospargete con parte del trito di aglio e prezzemolo preparato. Ripetete gli strati fino al termine, completando con l'indivia, condite con 4 cucchiaini di olio e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti.

l'abbinamento

È UNA VERSIONE SENZA PAN GRATTATO, QUESTO LA RENDE ANCORA PIÙ VERACE DI QUANTO NON LO SIA GIÀ. LA SUA FORZA STA NELLA PRESENZA DI TUTTE LE FASI GUSTATIVE, DALLA GRASSA TENEREZZA DELLE ALICI ALL'AMARO VEGETALE DELL'INDIVIA, CON IN MEZZO UNA STRUTTURA CHE SI DISTENDE SENZA PESARE SUL CUORE DELLA LINGUA. SI GENERA UN'ESPRESSIVITÀ ADATTA A BIANCHI DAL TAGLIO NON IMPEGNATIVO, ABILI A COGLIERE LE SFUMATURE ORIGINATE DALLA COTTURA E DAL RELATIVO CONTATTO TRA I DUE INGREDIENTI PRINCIPALI. L'AGILITÀ DEL **BIANCOFIORE DI COLLE FORMICA**

SI CONCENTRA SULLA SOSTANZA DEL PESCE AZZURRO E LASCIA CHE L'INDIVIA CHIUDA INDISTURBATA LO SVILUPPO GUSTATIVO. IL PIZZICO DI ROTONDA SOAVITÀ DEL **BRUT DI VILLA CAVALLETTI** SI PRENDE CURA DELL'INDIVIA PRIMA ANCORA CHE LA QUALITÀ SOTTILE DEL PERLAGE SI OCCUPI DELLE ALICI E NE FACCIA USCIRE L'ANIMA MARINA. PIÙ ARTICOLATO È IL CONFRONTO TRA IL TORTINO E L'**AD DECIMUM DI EMANUELE RANCHELLA** CHE HA L'AMBIZIONE DI SEGUIRE OGNI TRACCIA DEL CIBO E ARRIVARE A UNA PERFETTA FUSIONE, COSÌ CHE EMERGA NITIDA LA PERSONALITÀ DI ENTRAMBI.

essere “garantita” nelle versioni Superiore e Cannellino, quest’ultimo un mitologico liquido dolce realizzato in particolari condizioni climatiche. Il Frascati si può produrre anche a Grottaferrata e Monteporzio Catone, i cui vini sono all'altezza del comune omonimo, poi a Monte Compatri e in un lembo del comune di Roma. Le migliori espressioni mostrano un'ampiezza odorosa e un sapore dalla voluttuosa vitalità, accostiamole ai primi piatti della cucina romana a base di terra, tra verdure e carni, soprattutto ovine e suine. Intenso è il vino di Marino, la cui pronunciata corposità gli consente di sposare secondi come grigliate miste e intingoli alla cacciatora. Ad Ariccia si fa uno dei cibi più celebri dei

Castelli, la porchetta, sulla quale serve il vino serio e deciso di Genzano che nasce a pochi chilometri di distanza. Ad Albano si produce il bianco più adatto ai piatti di pesce, ciò è dovuto alla consuetudine locale che lo vuole leggiadro, asciutto e rispettoso della sapidità marina. Ai Castelli appartengono anche Colonna, Castel Gandolfo, Lanuvio, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, luoghi dove si sta riscoprendo la qualità sublime dell'agricoltura, a cominciare dall'olio e dal vino. Ebbene, il filo che unisce i vini di questi comuni meno celebri dei principali, ma di eguale bellezza, è la versatile capacità di servire cibi diversi accompagnandoli nei gioiosi pranzi di campagna.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Sei Gemme Bianco
Cantina del Tufaio
328 3139537, € 20
L'azienda è a Zagarolo, appena fuori dall'area dei Castelli, ma il vino indubbiamente vi appartiene; mettiamolo alla prova su una ricetta impegnativa come cicerchie e baccalà.



Pentima Lazio
Bianco Igp
Cantine Ribella
349 5702588, € 28
L'eccezionale terroir di Monteporzio Catone mette in luce un vino intenso e così profondo da meritare l'abbinamento alla cacciatora.



Castagna Lazio Igt
La Torretta
348 6038022, € 28
La conduzione viticola biodinamica elargisce energia alle fermentazioni spontanee che avvengono in botte di castagno; nasce così un bianco formidabile da pollo ai peperoni.



Philein Frascati
Superiore
Capodarco
347 7024786, € 18
Il vino è uno dei prodotti di questa Cooperativa sociale che aiuta persone svantaggiate attraverso l'agricoltura; servitelo con la minestrina di scarola e rappa.



Abelos Frascati
Superiore Docg
Az. Biologica De Sanctis
345 1417403, € 12
L'approccio produttivo è far emergere la parte più aperta e facile del Frascati; serviamolo con gnocchi alla romana e champignon.



Delica Bianco
Lazio Igt
Az. Agr. Marco Colicchio
346 9443764, € 22
È un vignaiolo naturale e i confortanti risultati arrivano dal vino base, al quale arride l'incontro con gli spaghetti alla carbonara.



Biancofiore
Colle Formica
328 1786800, € 14
Condotta in natura, questa piccola azienda dell'agro di Velletri si segnala per un vino lieve e aereo; accostiamolo a un fiore di zuccina ripieno di mozzarella e acciughe.



Spumante Brut
Villa Cavalletti
335 8007556, € 12
Ottenuto con Malvasia Puntinata e Trebbiano, è un Brut floreale; alla sua tenue morbidezza e al piacevole retrogusto amarognolo consegniamo una torta al pecorino.



Ad Decimum
Cantina Emanuele Ranchella
333 6961189, € 14
I vigneti sono nei pressi di Grottaferrata, le uve vinificate in bianco donano un prodotto limpido, dal profumo delicato e dal gusto avvolgente, adatto a una zuppa di primavera.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA VINIFICAZIONE CLASSICA DIFFUSA NEI CASTELLI ROMANI PREVEDE CHE IL MOSTO DELLE UVE BIANCHE FERMENTI MACERANDO CON LE BUCCE E I VINACCIOLI. NE NASCONO VINI INTENSI, CORPOSI, TANNICI, CHE SI COMPORTANO COME

FOSSERO ROSSI O NERI, PER QUESTO È MEGLIO SERVIRLI A 14-16° E, IN ALCUNI PARTICOLARI CASI, ANCHE A 18°. I MIGLIORI PRODOTTI DI QUESTA TIPOLOGIA, ORIGINATI DA ANNATE PARTICOLARMENTE RIUSCITE, POSSONO AFFRONTARE UN

AFFINAMENTO DI 7-10 ANNI. A UNA TEMPERATURA PIÙ FRESCA, TRA 9 E 11°, PORTIAMO

A TAVOLA GLI ESEMPLARI PIÙ LEGGERI E OTTENUTI DALLA VINIFICAZIONE IN BIANCO.



PETTO DI VITELLA ALLA FORNARA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE 30 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1,2 kg di punta di petto di vitella disossata
– **3 rametti di rosmarino** – **4 foglie di salvia**
– **2 spicchi d'aglio** – **1 mazzo di cicoria**
– **2 dl di vino bianco dei Castelli** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero**

1 Staccate gli aghi di rosmarino dal rametto, sbucciate uno spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale, spezzettate la salvia e tritate finemente i tre aromi. Mescolateli con una presa di sale e 3 cucchiaini di olio e spalmate il composto su l'intero pezzo di carne.

2 Lasciate riposare il petto di vitella per 1 ora, quindi trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno, versate tutt'intorno il vino e cuocetelo in forno già caldo a 140° per 4 ore, bagnandolo di tanto in tanto con il fondo di cottura. Alzate il forno a 200° e cuocete per altri 30 minuti, finché la carne risulterà ben rosolata.

Levatela dal fondo di cottura, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 15 minuti.

3 Mondate la cicoria, lavatela, spezzettatela e cuocetela per 5 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolatela e insaporitela in una padella con 4 cucchiaini di olio, una presa di sale, una macinata di pepe e lo spicchio d'aglio rimasto sbucciato e schiacciato. Servitela con la carne affettata e il suo fondo di cottura ben caldo.

Spugnissima® Caleffi:
texture ultra soft per i tuoi momenti di puro relax.



Dal 1962 Caleffi interpreta l'home culture
realizzando prodotti di altissima qualità, sicuri e sostenibili.



Scansiona il qr code
con il tuo telefonino
e scopri subito
la nuova collezione su
caleffionline.it

seguici:
 
[@caleffionline](https://www.instagram.com/caleffionline)


CALEFFI
MY FAMILY, MY HOME

SFOGLIATINE DI VILLAFRANCA

BURROSE E LEGGERE
COME UNA NUVOLA,
SONO UNA SPECIALITÀ
NATA A METÀ
OTTOCENTO CHE HA
CONQUISTATO POETI,
INTELLETTUALI E GENTE
COMUNE

di Paola Mancuso, in cucina Claudia
Compagni, foto di Laura Spinelli,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Le origini di molte preparazioni spesso vengono ricondotte a leggende popolari, anche piuttosto fantasiose. Luogo e data di nascita delle sfogliatine di Villafranca, invece, sono documentate, o meglio, testimoniate come un curriculum vitae con referenze ineccepibili. Queste burrose e friabili ciambelline di finissima pasta sfoglia sono state create nel caffè aperto nel 1842 da Giovanni Fantoni a Villafranca di Verona, quando la cittadina veneta faceva ancora parte dell'impero austroungarico. Nel periodo risorgimentale, il suo laboratorio di pasticceria sfornava dolci dedicati agli epici avvenimenti storici del tempo. Come la "torta della Pace" - per l'armistizio di Villafranca del 1859 - e i "biscotti Umberto", dedicati al giovane principe di Savoia che, proprio a Villafranca, fu difeso dalle forze italiane serrate a quadrato per difenderlo dall'attacco delle truppe austriache.

Negli anni successivi, il locale, come altri celebri caffè della Belle époque, era luogo di ritrovo di artisti, scrittori e poeti che contribuirono a dare al dolcetto, ormai diventato italiano, una certa fama letteraria con i loro articoli, poesie anche scherzose e dediche. Illustri personaggi che oggi verrebbero definiti "testimonial", insomma. Come il poeta veronese Berto Barbarani, che nel 1898 compose strofe che somigliano a un jingle delle moderne réclame: "Il bambino che a mattina lascia il letto a Villafranca si fa dar mezza palanca per comprar la sfogliatina e la spende da Fantoni ch'è il papà dei bimbi buoni". Altro assiduo frequentatore del Caffè era il giornalista e commediografo Renato Simoni, autore, tra l'altro, del libretto della Turandot di Puccini. Nel 1906, a proposito della sfogliatina, Simoni scriveva: "È tonda per amor di contrasto, essendo nata nella città del quadrato", riferendosi all'episodio risorgimentale.

Marcello Fantoni, nipote del fondatore Giovanni, con un certo talento innato per il marketing iniziò a spedire le sfogliatine in tutta Italia, facendole conoscere a Trilussa, Gabriele D'Annunzio, Antonio Fogazzaro, ricevendone sempre grandi elogi.

Ma il fragrante dolcetto zuccherato non era amato solo dall'élite letteraria. Come

scrisse il giornalista Carlo Manzini sul quotidiano L'Arena per celebrare il centenario della ricetta "la sfogliatina ha sapor di casa, di onesta provincia, direi quasi di strapaese e a tutti noi, pronti a gustarla ancor oggi, ricorda, con una punta di malinconia, il tempo dei nostri primi anni che non tornano più, passati al paesello, il giorno della Comunione, quello della Cresima, le domeniche consacrate, tutte le feste dell'infanzia nostra pura e gentile". Un altro giornalista e scrittore, originario di Villafranca, Cesare Marchi (autore del celebre *Siamo tutti latinisti*, cinque edizioni dal 1986) portava il profumo di burro e zucchero delle sfogliatine nelle redazioni milanesi con cui collaborava, facendole assaggiare a Indro Montanelli, Enzo Biagi, Giulio Nascimbeni. Se non le portava, alla domanda "E le sfogliatine?" l'ironico Marchi rispondeva suggerendo come farsele: "La ricetta è facile. Basta prendere un buco e mettere attorno la sfoglia".



BERE GIUSTO

GLI INGREDIENTI ESSENZIALI E LA COMPLESSITÀ DELLA PREPARAZIONE RIVELANO LA LORO VERA NATURA SOLO QUANDO QUESTA PRENDE POSSESSO DELLA BOCCA. A QUEL PUNTO PERCEPIAMO LA DIFFUSA SENSAZIONE GRASSA E L'AFFASCINANTE STRATIFICAZIONE DELLA SFOGLIA. È UN DOLCE CHE PUÒ ESSERE SERVITO IN VARI MOMENTI DELLA GIORNATA, ACCOMPAGNATO DA TÈ, CAFFÈ E QUALCHE ALTRA BEVANDA NON ALCOLICA, OPPURE UN BICCHIERINO DI UN DISTILLATO DI BACCHE COME IL SORBO DELL'UCCELLATORE. CIONONDIMENO, IL VINO RESTA IL COMPAGNO PIÙ INTERESSANTE, IN PARTICOLARE UN AMABILE RECIOTO DI GAMBELLARA OTTENUTO NELLA ZONA OMONIMA DALLA VARIETÀ GARGANEGA, COME QUELLO DELL'AZIENDA LA BIANCARA DI ANGIOLINO MAURE. LA SUA ROTONDITÀ MODERATA PROTEGGE L'INIZIALE DOLCEZZA DELLA SFOGLIATINA, NASCE POI NELLO SVILUPPO DELLE DUE PERSISTENZE LA COERENZA TRA SENSAZIONI TATTILI, SALINE E FRESCHIE, PER POI CHIUDERE CON UNA PIACEVOLISSIMA FUSIONE TRA LE PARTI.

INTERVISTA



La parola all'esperto

TORINESE D'ORIGINE E VENETO D'ADOZIONE, DAVIDE SENNO SI È SPECIALIZZATO ALLA SCUOLA ARTE BIANCA DEL CAPOLUOGO PIEMONTESE E BEN PRESTO, NEL 1991, SI È TRASFERITO A VILLAFRANCA DI VERONA PER LAVORARE COME PASTICCIERE ALLO STORICO CAFFÈ FANTONI (CAFFEFANTONI1842.COM), DOVE 180 ANNI FA SONO NATE LE SFOGLIATINE E ANCORA VENGONO PREPARATE TUTTI I GIORNI.

LE SFOGLIATINE POSSONO SEMBRARE UN DOLCE MOLTO SEMPLICE.

CORRISPONDE AL VERO?

APPARENTEMENTE SÌ, PERCHÉ GLI INGREDIENTI SONO POCHI, MA IN REALTÀ SONO MOLTO LABORIOSE, SOPRATTUTTO SE VENGONO PREPARATE COMPLETAMENTE A MANO E UNA AD UNA, COME FACCIAMO AL CAFFÈ FANTONI.

COME VANNO PREPARATE?

OVVIAMENTE È ESSENZIALE SCEGLIERE FARINA E BURRO FRESCO DI QUALITÀ. POI È IMPORTANTE RISPETTARE I TEMPI DI RIPOSO DELLA PASTA, IO LA LASCIO IN FRIGORIFERO PER UN GIORNO DOPO LE PRIME DUE PIEGHE. QUINDI LA STENDO A 4 MM DI SPESSORE E RICOVO LE STRISCIOLE, CHE VANNO CHIUSE A CIAMBELLA E LASCIATE DI NUOVO RIPOSARE IN FRIGO. LE CIAMBELLINE VANNO POI PASSATE CON LA CANNELLA (CIOÈ, IL MATTARELLO) E SPENNELLATE CON ACQUA E ZUCCHERO SEMOLATO.

PER QUANTO TEMPO SI MANTENGONO?

NOI LE FACCIAMO QUOTIDIANAMENTE, MA POSSONO DURARE ANCHE DIVERSI GIORNI, PURCHÉ TENUTE IN UN LUOGO ASCIUTTO. IL NEMICO DELLE SFOGLIATINE INFATTI È L'UMIDITÀ, PERCHÉ PERDEREBBERO LA LORO FRAGRANZA.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI
PASTICCERIE DEL TERRITORIO
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI

CAFFÈ FANTONI

*Corso Vittorio Emanuele II 161,
Villafranca di Verona (Vr),
tel. 0456302084*

STORICO LOCALE, APERTO
DAL 1842, CHE CONSERVA
L'ARREDAMENTO DI UN
TEMPO. QUI IL CAPOSTIPITE
GIOVANNI FANTONI CREÒ LE
SFOGLIATINE, CHE ANCORA
OGGI VENGONO PREPARATE
INSIEME AD ALTRE SPECIALITÀ
DOLCI E ALL'ACQUA DI FIUME,
LIQUORE ELOGIATO DAL
D'ANNUNZIO.

DEBORTOLI

*Via Belgio 14, Villafranca di
Verona (Vr), tel. 0456302642*
DAL 1980 LA FAMIGLIA
DEBORTOLI SFORNA PASTA,
PANE, PIZZA E DOLCI
SEGUENDO LE RICETTE DELLA
TRADIZIONE ARTIGIANALE.
OLTRE ALLE SFOGLIATINE,
ALTRE SPECIALITÀ SONO LE
SPIGOLE (SORTA DI CRACKER
IDEALI PER DEGUSTARE GLI
INSACCATI), BOTTONI
(BOCCONCINI FATTI CON LA
PASTA DELLE SFOGLIATINE),
NADALIN (DOLCE NATALIZIO
VERONESE).

ROVEDA

*Via Luigi Fantoni, 14, Villafranca
di Verona (Vr), tel. 0457900067*
PASTICCERIA ATTIVA DAL 1932.
SPECIALIZZATA IN TORTE
COME LA MILLEFOGLIE
FARCITA CON CREMA
STRACCHINO, OFFRE ANCHE
PASTICCINI DI TUTTI I TIPI E
SFOGLIATINE TRADIZIONALI.

LA SAN GIORGIO

*Corso Vittorio Emanuele II 76,
Villafranca di Verona (Vr),
tel. 0456304120*
SUL CORSO PRINCIPALE, È
UNA PICCOLA PASTICCERIA
CON POSTI A SEDERE
ALL'ESTERNO. PUNTO DI
RIFERIMENTO PER TORTE,
SFOGLIATINE E PASTE DI
QUALITÀ.

ZOCATELLI

*Via Nino Bixio 104, Villafranca
di Verona (Vr), tel. 0456301308*
PASTICCERIA ARTIGIANALE
CON LABORATORIO. OFFRE
TORTE, DOLCI TIPICI E
STUZZICHINI SALATI.

SFOGLIATINE DI VILLAFRANCA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

400 g di farina + quella per la lavorazione
– 300 g di burro – 2 tuorli – zucchero – sale

1 Impastate in una ciotola 300 g di farina con 150 ml d'acqua e 5 g di sale, fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare in frigo per circa 30 minuti. Stendete l'impasto sul piano di lavoro infarinato e formate un quadrato.

2 Preparete il panetto grasso: impastate il burro a pezzetti con la farina rimasta. Appiattitelo su un foglio di carta da forno senza lavorarlo troppo e dategli la forma di un quadrato più piccolo di quello di pasta.

3 Posizionate il panetto grasso al centro della pasta, sfasato di 45°, ripiegate gli angoli del quadrato di impasto sottostante verso il centro e sigillateli. Fate riposare in frigo per circa 10 minuti, poi stendete con il mattarello, lavorando sempre nello stesso senso, fino a ottenere un lungo rettangolo di spessore uniforme.

4 Dividete idealmente il rettangolo in 3 parti uguali e piegatele a portafoglio, portando la prima parte verso quella centrale e coprendo con la terza parte. Schiacciate leggermente e fate riposare in frigo per qualche minuto. Riprendete la pasta e stendetela di nuovo in un lungo rettangolo. Questa volta dividetelo idealmente in 4 parti uguali: ripiegate il quarto di destra e quello di sinistra verso il centro, schiacciate le estremità, poi chiudete a libro. Avvolgete in pellicola e fate riposare in frigo per circa 1 ora. Ripetete l'operazione 1 o 2 volte (più sono i giri, maggiori saranno gli strati delle sfogliatine), sempre lasciando riposare in frigo.

5 Allargate la pasta sfoglia e stendetela non troppo sottile (8-10 mm). Ricavate tante listarelle di circa 10 cm di lunghezza, chiudetele a ciambella, sovrapponendo le estremità, e schiacciatele leggermente con il mattarello.

6 Mescolate 2 cucchiaini di zucchero con i tuorli d'uovo leggermente sbattuti. Spennellate la superficie delle sfogliatine e cospargetela con altro zucchero. Disponetele sulla placca foderata con carta da forno e cuocetele nel forno già caldo a 180° per 12-15 minuti o fino a quando saranno gonfie e dorate.





Carciofi di Procida

SONO UNA VARIETÀ ESCLUSIVA DELL'ISOLA, TONDI E SENZA SPINE, DA GUSTARE IN PRIMAVERA. CARNOSI E TENERI, SEDUCONO CON LIEVI NOTE SALMASTRE E MINERALI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Figlio del mare e dei vulcani che nei millenni diedero origine all'isola (almeno cinque, oggi spenti e sommersi), il carciofo di Procida ha un sapore peculiare, dove le note salmastre si mescolano a sentori minerali. Coltivato nelle cosiddette *parule*, gli orti vicino alla costa irrigati con acqua leggermente salina, assorbe dal terreno un retrogusto di rocce vulcaniche: quasi fosse un mix delle due anime, marinara e contadina, della piccola isola flegrea. Qui il carciofo viene chiamato *mammarella*, perché è formato da un capolino primario, la "mamma" appunto, grosso e turgido, di colore verde chiaro con sfumature violacee, e da vari capolini secondari più piccoli e tendenti al viola, come tanti "figli". È di tipo romanesco, grande e senza spine, dalla pianta rustica e vigorosa, che non ha bisogno di trattamenti chimici: per proteggerlo dalle lumache, i contadini spargono un po' di cenere sulle foglie e sul fiore e i concimi sono

di origine organica (come spiegato nel libro *Procida*, realizzato dall'Associazione Ambiente e Cultura Mediterranea in occasione di Procida Capitale Italiana della Cultura 2022). La varietà è tardiva e dunque la raccolta delle *mammarelle* incomincia a marzo, per proseguire fino a maggio. Per le sue caratteristiche tipiche, il carciofo procidano fa parte dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Campania, una regione grande produttrice di questi ortaggi: già si coltivavano ai tempi dei Romani, nelle vicinanze di Pompei, e i Borboni ne erano grandi estimatori.

La cucina di Procida si divide tra il mare, ricchissimo di pesce, e la terra, altrettanto generosa di frutti: se la pesca e la marineria hanno segnato la *segue >*

non si' butta niente

Se la mammola è la più prelibata, sono ottime anche altre parti del carciofo di Procida. Come i germogli, i cosiddetti cardoni, che si sviluppano sulla pianta tra gennaio e febbraio: di forma allungata, si possono staccare e mangiare, per esempio gratinati al forno. Inoltre i capolini più piccoli, i "figli", sono perfetti per sughi, ripieni, frittatine e molto altro. Vengono poi usati per le conserve sott'olio, sbollentati in acqua e aceto e disposti nei vasetti con aglio, origano e peperoncino.

CARCIOFI CON AGLIO E PREZZEMOLO

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA 30-40 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

**5 carciofi di Procida – 2
spicchi d'aglio – 1 limone
– 1 ciuffo di prezzemolo –
sale**

1 Pulite i carciofi. Tagliate i gambi ed eliminate le foglie esterne più dure. Scuotete i carciofi a testa in giù e metteteli a bagno in una ciotola con acqua fredda e il limone a pezzetti per evitare che anneriscano.

2 Trasferite i carciofi in una pentola con 700 ml di acqua e cuoceteli al dente. Nel frattempo pulite, lavate e tritate il prezzemolo, sbucciate l'aglio e tagliatelo a pezzetti.

3 Scolate i carciofi in uno scolapasta, allargate le foglie e inserite in ognuno l'aglio e il prezzemolo preparati. Salate e portate a

cottura i carciofi in 300 ml di acqua salata coperti. Trasferite in un piatto e servite.

Dal libro Procida. Gente, culture e cucina, edito da Villaggio Letterario

storia dell'isola, forte è anche la dimensione agricola e contadina, con un susseguirsi di orti giardino dove crescono limoni, pomodori, carciofi, zucchine, melanzane, patate, legumi, uva. Purtroppo negli ultimi anni le coltivazioni si sono ridotte di circa il 50%, come la produzione di vino, ormai solo amatoriale; non fanno eccezione i carciofi ma, visitando l'isola a primavera, è ancora possibile gustarli in tante ottime ricette, alcune legate alle celebrazioni della Pasqua, qui molto sentita.

Le mammarelle vengono cucinate lessate, farcite con aglio fresco, prezzemolo e peperoncino piccante; oppure cotte sotto la cenere; tagliate a pezzetti, impanate e fritte; ripiene a piacere, per esempio con salsiccia e formaggio oppure riso, mozzarella e uova, e cotte in forno; alla giudia, schiacciate e fritte. Sono poi ingredienti di piatti deliziosi come il tortano ai carciofi e salsiccia, una ciambella lievitata da mangiare anche fredda; i paccheri con acciughe, olive, capperi, prezzemolo, pecorino e briciole di pane; la pizza (torta salata ripiena) e altri. La nota chef procidana Libera Iovine, stella Michelin con il ristorante Il Melograno di Ischia (oggi chiuso), propone la parmigiana di primavera, con carciofi affettati e fritti, mozzarella, uova e salsa di pomodoro, da abbinare al coniglio, altra specialità isolana (la ricetta si trova nel libro *Storie e sapori di Procida*, Nutrimenti, 2017).



Piatto da portata Virginia
Casa, cucchiaino Mepra.
Indirizzi a pagina 114

Scelti PER VOI

Antica e magnifica, Firenze è pronta a conquistarvi con la sua storia e i suoi costumi: splendidi monumenti e tesori d'arte ma anche una ricca cucina della tradizione e un'ospitalità che non teme confronti.

■ IL GUSCIO



Nel quartiere di San Frediano dal 1986, nasce dall'ex triperia di famiglia. Qui, tra atmosfere calde e conviviali, Francesco e il nipote Brando propongono una gustosa cucina di carne e pesce tra modernità e tradizione, ben valorizzata dalle ricette di nonna Sandra e da ottimi vini.



Firenze - Via dell'Orto, 49 - Tel. +39 055 224421
www.ristorante-ilguscio.it

■ ANTICO RISTORO DI CAMBI



Nato negli anni '50 a San Frediano, l'Antico Ristoro di Cambi è un tempio della cucina casalinga toscana che non ha mai cambiato gestione. Al trionfo di sapori si aggiunge il fascino di un ambiente unico: mura del '500, oggetti d'epoca e dettagli che richiamano le atmosfere della tipica fiaschetteria di un tempo.

Superbo il menu: salumi e formaggi, sott'oli, ribollita, pappa al pomodoro, tagliatelle al cinghiale, trippa, lampredotto, cervello fritto, un'eccezionale bistecca fiorentina e pollo con verdure fritte di stagione. Squisiti i dessert della casa.

Firenze
Via Sant'Onofrio, 1R - Tel. +39 055 217134
www.anticoristorodicambi.it -



■ RISTORANTE NATALINO



Nel quartiere storico di Santa Croce, il Ristorante Natalino vi attende nella particolare cornice di una chiesa sconsacrata di cui conserva gelosamente capitelli e affreschi. In questo contesto dalle caratteristiche davvero uniche, contagiati dalla cordialità e dal buonumore dei proprietari, ritroverete il piacere di stare a tavola gustando un'ottima cucina e del buon vino. Il menu è tipico della tradizione fiorentina, con capolavori come la succulenta bistecca, la pasta fresca e il coniglio al tegame.

Firenze
Borgo degli Albizi, 17/r- Tel. +39 055 289404 - www.ristorantenatalino.com -

■ B&B LA MARMORA 39



Nel cuore della città, a pochi passi dalla Galleria dell'Accademia e dieci minuti dal Duomo, è un moderno e accogliente angolo di relax vicino a tutte le principali attrazioni fiorentine. Spaziose camere con tutti i comfort e gustose e nutrienti colazioni servite anche in camera.



Firenze - Via Alfonso la Marmora, 39 -
Tel. +39 055 0944110 - www.lamarmora39.com

Pecorino ROMANO

NATO IN LAZIO E TRAPIANTATO IN SARDEGNA NELL'OTTOCENTO, QUESTO PRODOTTO DOP È UN FIORE ALL'OCCHIELLO DELL'ISOLA, GRAZIE AI PASCOLI, ALL'ABILITÀ DEI CASEIFICATORI E ALLE GHIOTTE INTERPRETAZIONI DELLA CUCINA LOCALE

a cura di Silvia Bombelli, testi di Riccardo Lagorio, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, reportage cortesia Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Claudia Compagni, styling di Alkèmia

A destra un gregge al pascolo attorno a Macomer (nel Nuorese). Sotto, due artigiani della Casearia Formaggi Ovini Italiani.



MACCARONES DE PUNZU
ALLA CREMA DI PECORINO

pag 104



Per la produzione del Pecorino romano Dop si usa latte di greggi allevate allo stato brado o semibrado a pochi chilometri dai caseifici, con l'aggiunta di fermenti lattici prodotti in loco che ne esaltano il profumo. La massa ottenuta viene lavorata manualmente: dall'impasto alle 3 fasi di salagione e lavaggio delle forme.



Qui sotto, Pietro Piras, presidente di Latteria Centro Sardegna (la prima cooperativa sarda fondata nel 1907) mostra come si scaglia ad arte una forma di Pecorino romano Dop color avorio.

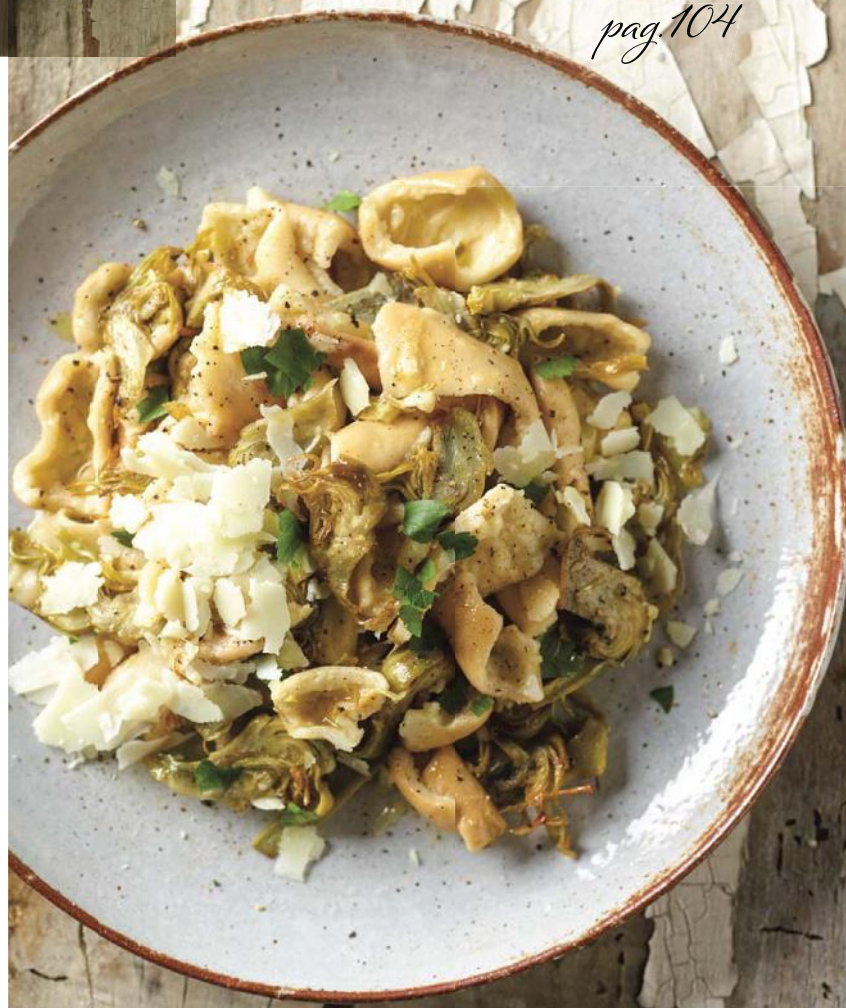


SU ZICHI DI BONORVA CON CARCIOFI E PECORINO

pag. 104



Un momento della lavorazione del Pecorino romano Dop, prodotto per oltre il 90% in Sardegna. Il latte coagulato con caglio di agnello viene diviso in blocchi, pressato manualmente e trasferito in stampi cilindrici per far rilasciare il siero.



Fino allo scoccare del nuovo secolo chi diceva Sardegna diceva pecora. Grazie al turismo e ad altre iniziative, come il potenziamento dell'enologia regionale, quell'identificazione univoca non è oggi più così vera. Chi dice "pecora", però, evoca ancora la Sardegna. Lo attesta l'ultimo censimento ISTAT dell'agricoltura: quasi il 60% dei 6 milioni e 700 mila ovini italiani vive sull'isola. Del resto il Pecorino romano Dop, ottenuto per oltre il 90% in Sardegna, è stato uno dei primi formaggi italiani a ottenere riconoscimenti nazionali e internazionali: dalla Convenzione di Stresa del 1951 alla Denominazione d'Origine del 1955, sino alla Denominazione di Origine Protetta del 1996. Ma perché Romano? Bisogna risalire al 1884, quando Leopoldo Torlonia, facente funzioni di sindaco di Roma, proibì ai pizzicagnoli dell'Urbe di procedere alla salagione del formaggio nelle cantine delle botteghe per presunte ragioni igieniche. I produttori di formaggio romani spostarono così le proprie attività in Sardegna, terra altrettanto favorevole alla produzione del pecorino.

Come illustra bene Giorgio Fara, responsabile qualità del caseificio Formaggi Ovin Italiani: "Macomer e il centro della Sardegna, per le caratteristiche dei prati e degli ovini, divennero luogo d'interesse per questa produzione che cambiò le lavorazioni rustiche locali con la costruzione di nuovi e moderni caseifici. Inoltre, grazie al particolare metodo di preparazione, il pecorino romano era uno dei pochi prodotti che potevano viaggiare oltremare senza deteriorarsi". Da allora una consistente percentuale di questo formaggio prende la strada dei paesi extraeuropei, primi fra tutti gli Stati Uniti.

La produzione del Pecorino romano Dop si concentra tra ottobre e luglio, quando i pascoli sono più verdi e le pecore garantiscono buone quantità di latte. Appena munto negli allevamenti, questo viene trasferito ai caseifici e immesso nelle caldaie con il siero innesto, "ovvero quei fermenti lattici che preservano i caratteri tipici dell'area di produzione", chiarisce Marino Mura, allevatore e presidente della Latteria Sociale Cooperativa Bonorva. Il Pecorino Romano Dop si ottiene infatti da latte di greggi allevate al pascolo allo stato brado o semibrado. "Nel caso della nostra cooperativa, il latte proviene da allevamenti che distano al massimo 25 km dal luogo dove si trasforma in formaggio", continua Mura. Dopo la coagulazione del latte con caglio di agnello in pasta e la rottura della cagliata, la massa ottenuta è divisa in bloc-

chi, pressata a mano in appositi stampi cilindrici e lasciata in ambiente caldo e umido finché non è avvenuto il rilascio del siero. Nella Latteria di Bonorva e nei caseifici che producono Pecorino romano Dop, una volta raffreddate, le forme sono sottoposte alla marchiatura. L'impronta impressa sullo scalzo, la superficie laterale delle forme, consente di identificare il caseificio d'origine, il mese e l'anno di produzione. È riprodotto anche il segno distintivo del Consorzio per la tutela, che raffigura la testa di una pecora in forma stilizzata. La salatura si compie a secco. Dopo 20 giorni le forme vengono lavate per eliminare la patina oleosa che si è formata naturalmente e si salano di nuovo. Segue un altro lavaggio della crosta un mese dopo e l'ultima aspersione di sale. Durante questo periodo e fino al termine della stagionatura le forme vengono messe su assi di legno per favorire l'esalazione dell'umidità.

In origine le forme di Pecorino romano oltrepassavano i 30 kg di peso. Oggi, sono più leggere, anche per ragioni di mercato. Al quarto mese le partite di Pecorino romano vengono sottoposte a carotaggio, estraendo un tassello per verificare l'assenza di difetti. "A cinque mesi dalla produzione il Pecorino romano può essere messo in vendita e si consuma come formaggio da tavola", spiega Pietro Piras, presidente di Latteria Centro Sardegna, la prima cooperativa fondata in Sardegna, nel 1907. La crosta è praticamente assente e si confonde con la pasta. "Se trascorrono altri tre mesi si considera da grattugia, un ottimo ingrediente per numerose ricette". Friabile e granuloso, sapido e piccante, le forme più evolute sembrano profumare di spezie e cuoio. Sensazioni ataviche: c'era da aspettarselo da un formaggio che, già nel nome, non dimentica le proprie origini.

le nostre scelte

Casearia F.O.I.

Zona Industriale Tossilo
Macomer (NU)
Telefono 0785221011

Latteria Sociale Cooperativa Bonorva

Via Fratelli Cairoli, 9
Bonorva (SS)
Telefono 079867756

Latteria Centro Sardegna

S.S. 129, km 95,700
Birreri (NU)
Telefono 078572051

Consorzio per la tutela del Formaggio Pecorino Romano

Corso Umberto I, 226
Macomer (NU)
Telefono 0785 70537

TAPPE DEL GUSTO PECORINO ROMANO

MACCARONES DE PUNZU ALLA CREMA DI PECORINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

500 g circa di semola rimacinata di grano duro + quella per la lavorazione – 180 g di pecorino romano Dop prodotto in Sardegna – 0,5 g di zafferano sardo in pistilli – 50 g di burro – sale – pepe nero in grani

1 Scaldate circa 300 ml di acqua con 1 cucchiaino di sale, unitela alla semola e impastate energicamente per circa 15 minuti, fino a ottenere una pasta liscia e setosa ma ben consistente. Se l'impasto fosse troppo asciutto e difficile da lavorare, aggiungete altra acqua nei primi 2-3 minuti di lavorazione, viceversa, se risultasse troppo morbido, unite altra semola. Fate riposare la pasta sotto una ciotola capovolta per circa mezz'ora.

2 Staccate un pezzetto di pasta, arrotolatelo sotto le mani fino ad ottenere un bastoncino delle dimensioni di un dito mignolo, infarinatelo e staccate con il pollice e l'indice dei pezzetti della dimensione di un fagiolo e passateli nell'apposito cestino in giunchi o sul dorso di una grattugia. La pasta dovrà assumere la forma di un'orecchietta un po' chiusa. Infarinare i maccarones ottenuti e procedete allo stesso modo fino a esaurire la pasta.

3 Cuoceteli in abbondante acqua poco salata in ebollizione per circa 15 minuti. Nel frattempo sciogliete il burro in una larga padella, poi aggiungete il formaggio grattugiato e fatelo sciogliere aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta. Unite poi lo zafferano sminuzzato e sciolto in mezza tazzina di acqua tiepida. Scolate i maccarones e saltateli nel condimento preparato.

CULURZONES DE CASU

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 35 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

400 g di semola rimacinata di grano duro – 250 g di ricotta di pecora – 100 g di pecorino romano Dop prodotto in Sardegna – 1 mazzetto di bietole selvatiche (300 g circa) – 6 foglie di mentuccia – 500 g di polpa di pomodoro a cubetti – 3/4 di cipolla – 2 spicchi d'aglio – 2 ciuffi di basilico – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la pasta. Impastate la semola con una presa di sale, un cucchiaino di olio e acqua tiepida sufficiente a ottenere una pasta piuttosto consistente (220-260 ml circa). Lavorate l'impasto per almeno un quarto d'ora finché la pasta sarà liscia e setosa. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare per mezz'ora in luogo fresco.

2 Preparate il ripieno. Mondate le bietole, scottatele al vapore, quindi tritatele e fatele saltare in padella per un paio di minuti con uno spicchio di aglio schiacciato. Mescolate la ricotta e la mentuccia, unite le bietole, 60 g di pecorino romano grattugiato e amalgamate bene il tutto.

3 Stendete un pezzo di pasta molto sottile con il mattarello o con la macchina per la pasta, disponete sopra tanti mucchietti di ripieno distanziati tra di loro circa 2 dita, sovrapponetevi un altro foglio di pasta premendo bene intorno al ripieno per sigillare la pasta e fare fuoriuscire l'aria. Ritagliate i ravioli quadrati con una rotella dentellata. Procedete allo stesso modo fino a esaurire il ripieno.

4 Intanto, tritate la cipolla, fatela soffriggere per 10 minuti a fuoco dolce con l'aglio rimasto schiacciato e un filo di olio. Unite la polpa di pomodoro, cuocete per 20-25 minuti, regolate di sale e profumate con il basilico spezzettato. Lessate i culurzones in 2-3 tornate, in abbondante acqua bollente salata. Estraeteli con una schiumarola dopo pochi secondi dalla loro salita a galla e conditeli con il sugo preparato e con il resto del pecorino grattugiato.

SU ZICHI DI BONORVA CON CARCIOFI E PECORINO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

500 g di pane Su Zichi (prodotto Pat di Bonorva, è un pane sardo che si cucina come pasta, in vendita online) – 120 g di pecorino romano Dop prodotto in Sardegna – 4 carciofi sardi spinosi con il gambo – 2 ciuffi di prezzemolo – 2 spicchi d'aglio – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Private i carciofi della parte più dura del gambo, mantenendo attaccato al fiore un pezzo di parte tenera. Eliminate prima 2-3 giri di foglie esterne e poi, appoggiando il pollice alla base delle foglie piegatele nettamente, spezzandole nel punto in cui iniziano ad essere tenere. Recidete la sommità, divideteli a metà, asportate il fieno interno e immergete man mano i mezzi carciofi in abbondante acqua acidulata con un po' di succo di limone. Scolateli e affettateli irrorandoli man mano con altro succo di limone, mescolando.

2 Scaldate 4-5 cucchiaini di olio e l'aglio schiacciato in una padella a fondo spesso. Unite i carciofi, regolate di sale, mescolate per 2-3 minuti a fuoco medio-alto. Cuocete con il coperchio per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto.

3 Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola, immergete il pane spezzettato (tipo maltagliati) e cuocetelo per 10-14 minuti, in base alle indicazioni del produttore. Scolatelo, unitelo ai carciofi, aggiungete circa i 2/3 del pecorino grattugiato, il prezzemolo tritato grossolanamente, un po' di pepe macinato e saltate la preparazione con un filo di olio. Servite completando con il resto del Pecorino grattugiato con una grattugia a fori larghi o tagliato con un affettatartufi.

Nelle pagine precedenti;
(Maccaroneddus) piatto di Caterina Von Weiss;
(Culurzones) tovagliolo Stamperia Bertozzi;
(Su Zichi) tovaglietta americana di Stamperia Bertozzi, piatto di Petra Sarda. Indirizzi a pagina 114

LA COSTIERA AMALFITANA e LA PENISOLA SORRENTINA

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

PROTESA SUL MARE
DA CUI SORGE
L'ISOLA DI CAPRI,
LA PENISOLA SORRENTINA
È UN PARADISO DI NATURA,
SPLENDIDE LOCALITÀ,
PAESAGGI UNICI



Se non avete mai visto la Penisola Sorrentina e siete in viaggio tra Napoli e Salerno vi consigliamo di non perdere l'occasione per scoprire quello che senza dubbio è uno dei luoghi più affascinanti al mondo, un piccolo, magico universo ricco di storia, cultura e straordinarie bellezze.

Concedetevi tutto il tempo che serve, percorrete lentamente l'itinerario e assaporate ogni momento di un tour che, curva dopo curva, saprà deliziarvi svelandovi continue, fantastiche sorprese.

Dalla parte del Golfo di Napoli troverete ad attendervi la vivace Piano di Sorrento, la piccola e spettacolare Sant'Agnello e soprattutto l'aristocratica Sorrento, storica meta di un turismo d'alta classe.

Dalla parte del Golfo di Salerno invece sarà la Costiera Amalfitana ad accogliervi in tutta la sua incomparabile magnificenza. Tappe da non perdere Ravello, balcone naturale affacciato sul blu cobalto del mare, Positano con le sue bianche case digradanti e Amalfi, Repubblica Marinara dove antiche vicende hanno fatto nascere una sublime architettura: il Duomo di Sant'Andrea Apostolo con il Chiostro del Paradiso.

■ HOTEL PUPETTO



A Positano, sulla splendida spiaggia di Fornillo in un angolo tra i più suggestivi della Costiera Amalfitana, offre nella cornice di un giardino di limoni splendide camere panoramiche e un ristorante con bellissima terrazza, rinomato per i piatti di pesce. A pochi passi il mare...

Positano (SA) - Via Fornillo, 37
Tel. +39 089 875087

www.hotelpupetto.it -  



■ BOTTIGLIERIA SANT'AGNELLO



"Vineria didattica" per chi vuole conoscere l'arte del buon bere, la Bottiglieria Sant'Agnello di Antonino Guarracino offre ottimi vini e ricchi taglieri di salumi e formaggi. A guidarvi tra le pregiate etichette di rossi, bianchi e bollicine l'esperta sommelier Nunzia Ragozzino.

Sant'Agnello (NA) - Piazza Sant'Agnello, 49
Tel. +39 351 1813732 - www.bottiglieriasantagnello.com

■ VILLA MANNING RELAIS



Dimora storica dal fascino unico, si distingue per il peculiare stile d'accoglienza. Ampie camere con ogni comfort e giardino con piscina pervaso dal profumo di agrumi. Un ottimo punto di partenza per visitare la magica Costiera Amalfitana. Il lusso di sentirsi a casa lontani da casa.

Sorrento (NA) - Via Fuorimura, 31 -  
Tel. +39 081 8771897 - www.villamanningsorrento.com

■ RISTORANTE GUSTO



Nato in una famiglia di macellai, Salvatore ha creato un ristorante con cella di maturazione a vista, punto di riferimento per gli amici carnivori in Penisola Sorrentina. Bistecche di più razze e nazionalità sono tagliate davanti ai clienti e cotte sulla brace, esaltate da ottimi vini.

Piano di Sorrento (NA) - Via Cassano, 38
Tel. +39 081 19173971 - [f](#)

■ PROSIT - PROSCIUTTERIA - WINEBAR - RISTORANTE



Ristorante innovativo, Prosit è il locale dove ogni aperitivo, degustazione o sosta gastronomica si trasformano in un'esperienza davvero seducente. Non solo cibo di qualità ma anche curatissime atmosfere: qui eleganza e raffinatezza vanno di pari passo con la calda accoglienza e lo stile familiare, il tutto valorizzato da marmo di Carrara e metalli ossidati, pavimento in legno ad evocare le assi dei vecchi pescherecci, lampade vintage, elementi dal sapore industriale e soffitti a volta.

Grandioso tagliere di prosciutto, ottima cucina, deliziosi drink e cocktails.

Sorrento (NA)

Corso Italia, 8 - Tel. +39 081 18658716 - www.prositsorrento.it - [f](#) [ig](#)

■ REFOOD RESTAURANT



Amore per la propria terra e passione per la cucina campana: con questi valori lo chef Maurizio Capozzi crea eccellenti piatti tutti da godere in questo poliedrico locale nel cuore del centro storico.

Sorrento (NA) - Via Padre Reginaldo Giuliani, 30
Tel. +39 081 8781480 - www.wwww.refoods.it - [f](#) [ig](#)

■ VILLA GELSOMINA



Una graziosa struttura con due suites indipendenti, ognuna con giardinetto privato. Situata in uno dei punti più panoramici di Ravello, il posto ideale per una vacanza in Costa d'Amalfi.

Ravello (SA) - Via Giovanni Boccaccio, 71 - [f](#) [ig](#)
Tel. +39 333 2021966 - www.ravellocasevacanza.it

■ BISTROT TERRAZZA 17



Affacciata sulla baia di Amalfi, Terrazza 17 è la cornice perfetta per cocktail panoramici e cene a lume di candela fra le magie della costa e lo sciabordio delle onde. I piatti della tradizione vengono ben rielaborati da giovani chef locali e serviti in uno scenario mozzafiato.

Amalfi (SA)

Via Pantaleone Comite, 19

Tel. 089 871104 - www.marinariviera.it - [f](#) [ig](#)

meringa salata

MENO NOTA
DI QUELLA DOLCE,
È SFIZIOSA COME
ANTIPASTO, SA
RENDERE INSOLITI
NUMEROSI PIATTI
ED È IDEALE
PER CUOCERE
IN CROSTA. UN VERO
JOLLY DA TENERE
NEL RICETTARIO
DI CASA

a cura di Cristiana Cassé, in cucina
Livia Sala, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda





AL FORMAGGIO

1 Accendete il forno a 180°. Sgusciate 2 uova medie a temperatura ambiente dividendo tuorli e albumi e facendo cadere questi ultimi in una ciotola (utilizzate i tuorli per un'altra preparazione).

2 Montateli con un pizzico di sale finché saranno gonfi, spumosi e sodi. Quindi amalgamate delicatamente 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato, poco per volta, per non sgonfiare la meringa.

3 Mettetela in una sac-à-poche senza bocchetta e formate tante piccole quenelle su una placca foderata con carta da forno. Infornate per 15-20 minuti.

ALLE SPEZIE

1 Accendete il forno a 180°. Pestate 5 g di peperoncino secco e 5 g di pepe nero in grani.

2 Sgusciate 2 uova medie a temperatura ambiente dividendo tuorli e albumi e facendo cadere questi ultimi in una ciotola (utilizzate i tuorli per un'altra preparazione), unite le spezie e montate il composto a neve soda.

3 Mettetelo in una sac-à-poche senza bocchetta e formate tanti ciuffetti su una placca foderata con carta da forno. Infornate a 180° per 15-20 minuti.



CROSTA DA FORNO

1 Sgusciate 6 uova medie a temperatura ambiente dividendo tuorli e albumi e facendo cadere questi ultimi in una ciotola (utilizzate i tuorli per un'altra preparazione). Iniziate a montarli in modo che diventino leggermente spumosi.

2 Aggiungete 1,5 kg di sale iodato fino, 1 cucchiaino alla volta, continuando a montare.

3 Trasferite la meringa in una sac-à-poche senza bocchetta e disponetene metà in una teglia foderata con carta forno. Unite il pesce o la carne da cuocere in forno e ricoprite bene con la meringa rimasta.

Torta con meringa al formaggio

1 Rosolate 1 scalogno tritato con 2 cucchiaini d'olio, unite 2 cespi di radicchio a listarelle e portate a cottura. Mescolate 100 g di prosciutto cotto a dadini con 2 cucchiaini di parmigiano reggiano Dop grattugiato, 250 g di stracchino a pezzetti, 1 uovo, 100 ml di panna fresca e il radicchio tiepido.

2 Versate il composto in una teglia rivestita con un rotolo di pasta sfoglia e infornate a 180° per 20 minuti. Preparate una meringa al formaggio come ai punti 1 e 2 della ricetta alla pagina precedente e mescolatela con 250 g di ricotta. Distribuitela sulla torta e infornate per altri 10 minuti.



Crema di piselli e meringhette speziate

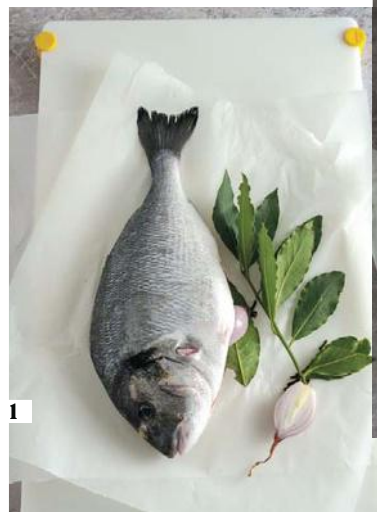
1 Lessate 400 g di piselli surgelati in mezzo litro di acqua con 1 porro e 2 cipollotti tritati. Frullate il tutto con 2 cucchiaini di olio e salate.

2 Preparate una meringa speziata come ai punti 1 e 2 della ricetta alla pagina precedente unendo anche 20 g di amido di mais e poco parmigiano reggiano Dop grattugiato. Formate delle palline con l'impasto, friggetele a immersione in olio bollente, scolatele e infilatele su spiedini di legno. Servitele con la vellutata di piselli cosparsa con un po' di erba cipollina tagliuzzata.

Orata al forno in crosta

1 Eviscerate 2 orate da 800 g l'una, lavatele e asciugatele con carta da cucina (non eliminate le squame). Farcite ognuna con 1 scalogno sbucciato, 2 foglie di alloro e 2 chiodi di garofano.

2 Preparate una meringa per cottura in crosta al forno come indicato nella ricetta alla pagina precedente e suddividetene metà in due teglie rivestite con carta forno. Adagiatevi i pesci e coprite con la meringa restante. Infornate a 160° per 30 minuti circa, o finché la superficie si sarà indurita.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

cosa fare con i tuorli avanzati?

PER PREPARARE LA MERINGA SI USANO SOLAMENTE GLI ALBUMI, CON L'INCONVENIENTE DI DOVER TENERE DA PARTE I TUORLI PER ALTRE PREPARAZIONI. PER LA RICETTA DEL PESCE IN CROSTA POTETE ACQUISTARE

AL SUPERMERCATO GLI ALBUMI IN BOTTIGLIA DA 250 G (L'EQUIVALENTE DI 6-7 ALBUMI), MA PER LE ALTRE VE NE SERVONO SOLO 2 E NON NE VALE LA PENA. LA COSA MIGLIORE RESTA UTILIZZARE LE UOVA E IMPIEGARE

I TUORLI PER COMPLETARE IL PRANZO O LA CENA CON UN GOLOSO ZABAIONE. ECCONE UNA VERSIONE FACILISSIMA: MONTATE I TUORLI CON LO ZUCCHERO (20 G PER OGNI TUORLO) FINO A OTTENERE

UN COMPOSTO BEN GONFIO, INCORPORATE IL MARSALA (20 ML PER OGNI TUORLO) E FATE ADDENSARE A BAGNOMARIA MESCOLANDO (CIRCA 5 MINUTI). ALTRE IDEE SONO LA CREMA PASTICCERA E IL CRÈME CARAMEL.



sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IL VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. BRUT DI RUGGERI PER BRINDARE AL SOLSTIZIO DI PRIMAVERA

**CONVIVIALE E VIVACE,
FRAGRANTE E AROMATICO,**
seduce con il suo armonioso
equilibrio e la sua sapidità
cristallina con delicate note
minerali.

Il Valdobbiadene Superiore
di Cartizze D.O.C.G. Brut
di Ruggeri, rende omaggio
e racconta i profumi del terroir
che si risveglia dopo i mesi più
freddi: erbe di campo, delicate
note di petali di fiori bianchi
e profumo di pere.
Un inno alla vita, alla natura
e alla rinascita.



KOCH PRESENTA I NUOVI *spätzle* "READY TO (H)EAT"

Koch, azienda specializzata nella
produzione di pasta e prodotti
surgelati, presenta gli Spätzle.
Disponibili nelle gustose varianti agli
spinaci con Panna e Prosciutto e
all'uovo con erba orsina e scamorza
nella pratica versione surgelata.
Gli Spätzle tipici dell'Alto Adige sono
realizzati con farina di grano tenero,
latte e uova.

Vengono prodotti con materie prime di
alta qualità, surgelati senza l'aggiunta
di additivi e conservanti, sulla base
della tipica ricetta altoatesina.



Bonita Bio Val Venosta

la mela
dal seducente mantello
scarlato, celsa un delizioso color
crema e un sapore sorprendente.
Al morso sprigiona un'acidità
gradevole e rinfrescante che
rivela aromi verdi di kiwi,
banana verde ed erba tagliata.
Il cuore custodisce aromi
fruttati di ribes e mango, mentre
nel retrogusto spiccano le dolci
note del fiore di sambuco,
che accarezzano il palato
senza mai prevalere sull'acidità.
Bonita Bio Val Venosta è una
piacevole ed inaspettata
sorpresa morso dopo morso.

MOLINO FAVERO consiglia *le proteiche*

Pronte in 5 minuti
le polente della linea
LE PROTEICHE
ai legumi, sono ideali
per chi ha poco tempo per
cucinare. Molino Favero offre un
prodotto innovativo ma che rispetta i
gusti della tradizione,
reinterpretandoli nella cucina
contemporanea con la linea di polente
LE PROTEICHE ai legumi, in due
mix: farina di mais bianco, lenticchie
gialle e ceci, 400g e farina di mais
giallo, lenticchie rosse, 400g



DADO VEGETALE BAUER CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il **DADO VEGETALE BAUER** con olio
extra vergine di oliva rende ogni piatto un
vero capolavoro. Preparato con ortaggi di
prima scelta è il pratico cubetto, ideale per
realizzare ricette saporite dal
gusto naturale. È la soluzione
ideale per preparare un brodo
vegetale da assaporare in
purezza, per squisiti primi
piatti o anche per secondi
di pesce e di carne. Il Dado
Vegetale Bauer è senza glutine
e senza lattosio.



LA PRIMAVERA BluRhapsody SA DI MARE

Vongole, ricci, cozze, conchiglie,
aragoste di pasta fresca surgelata
stampata in 3D. Gustosi contenitori
di pasta da riempire a piacere per
celebrare l'arrivo della bella stagione.
Forme uniche e sorprendenti come il
Sea Urchin che evoca il riccio, anche
nel colore nero. Ogni proposta di
BluRhapsody unisce la bellezza
estetica all'uso di materia prima
di qualità, come le semole impastate
a mano e allo studio di soluzioni
e dettagli creati per dilatare
il gusto e sedurre i palati.

buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Storie e percorsi di cucina

ATLANTI, GRAMMATICHE, GUIDE AUTOREVOLI MA SOPRATTUTTO
ACCESSIBILI PER CALARSI NEL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

di Francesca Tagliabue

GASTRONOMIA DIROMPENTE

Settanta cuochi, pizzaioli, panettieri e pasticciere da tutto il mondo – classicisti, sperimentatori, autodidatti e ribelli – raccontano vita, idee, processi creativi.

Kitchen Run, di A. Avataneo e C. Zanolli, Mondadori Ed., a 35 €



STORIA DI UN VINO NOBILE

Il percorso di un'icona dell'eccellenza eno-gastronomica italiana tra carte d'archivio, documenti e appunti intrecciati con le vicende politiche del loro tempo. Un grande viaggio illustrato tra 10 cantine storiche.

Alle radici del Barolo, di A. Castagno, Slow Food Ed., a 50 €

UNA GRANDE AZIENDA ITALIANA

La storia delle divise professionali firmate Goeldlin Collection accanto ai piatti di 88 top chef, pasticciere e pizzaioli incontrati negli anni. Il ricavato andrà a Food for Soul, onlus.

L'eleganza del gusto, di Antonio Goeldlin, Trentaeditore, a 30 €



GRAMMATICA GOLOSA

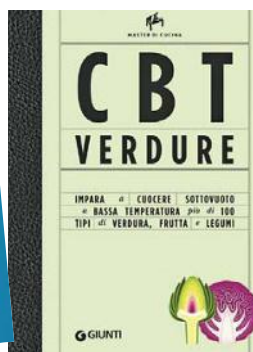
Sono 250 le ricette più emblematiche della nostra cucina, complete di storia ispiratrice, curiosità e acquarelli dei piatti. Un compendio di gastronomia dei territori del Bel Paese.

Grammatica illustrata della cucina italiana, Slow Food Editore, a 19,90 €

ATLANTE DEL RUM

Un giro del mondo in 91 paesi e 14 cartine, visitando le distillerie più celebri e le aree geografiche vocate con un'esperta internazionale che nel volume identifica 450 sfumature di aromi, raggruppati in 12 famiglie.

RUM e altri distillati di canna da zucchero, di Cyrille Mald, a 39,90 €



COTTURE PERFETTE IN CBT

Il primo di una nuova collana curata da Allan Bay: la cottura sottovuoto a bassa temperatura di più di 100 tipi di verdura, frutta e legumi.

Attrezzature, tecniche, ricette.
CBT verdure, Giunti Editore, a 9,90 €

DELIZIE PRONTE IN UN BALENO

Tante ricette classiche elaborate, trasformate in preparazioni semplici, veloci e sane, dalla famosa food writer australiana. Bilanciate nutrizionalmente, queste bontà sono pronte in pochi minuti.

Everyday fresh, di Donna Hay, Guido Tommasi Ed., a 30 €



BERE BENE E BERE MEGLIO

Autorevole testo dedicato a 500 vini italiani, i processi di vinificazione, la guida alla degustazione. Con info su come conservare le bottiglie, le regole di servizio, gli abbinamenti.

Il bicchiere d'argento, Editoriale Domus, a 39 €

nel numero di aprile

Pasqua. Il risveglio della natura si celebra con un pranzo all'aperto che interpreta i delicati sapori di stagione. È il momento di addentrarsi nelle cucine dei **CONVENTI** per scoprire ricette segrete custodite nei secoli. Di portare in tavola fresche **TORTE D'ERBI**, gustare ghiotti piatti unici a base di **AGNELLO** e affondare il cucchiaino in deliziosi **BUDINI** e delicate **BAVARESIS**. E poi scoprire le specialità uniche di **SCIACCA** o la cultura dei mieli di **LUNIGIANA**.



in edicola dal 21 marzo

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

marzo 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefano Grandi, Luca Iaccarino, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Ambra Poli, Giovanna Ruvo Berghera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Sunray Photo, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986
PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28
20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.
- 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.
Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)
Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8949 del 5 maggio 2021
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- ADHOC, DISTR. DA SCHOENHUBER schoenhuber.com
- ALESSI, alessi.com
- ALGRANTI LAB, algrantlab.it
- ARIELLA COLORIFICIO, ariellacolorificio.com
- ARNABOLDI MARMI, arnaboldimarmi.it
- ARTE NEL POZZO, artelneppo.it
- BISETTI, bisetti.com
- BLOMUS, DISTR. DA MERITO merito.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CHANTAL DELORME, chantaldelorme.it
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fischbacher.com
- CLAYLAB, claylab.it
- COINCASA, coincasa.it
- CUP&CO, cup-co.it
- DOMENICO MORI, domenicomori.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- EMILE HENRY, emilehenry.it
- ETSY, etsy.com
- FINNISHDESIGN, finnishdesignshop.com
- FIXPART, fixpart.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GIOVELAB, giovelab.it
- H&M, 2.hm.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- IL LANIFICIO, illanificio.it
- ICHENDORF MILANO, DISTR. DA CORRADO CORRADI ichendorfmilano.com - corrado-corradi.it
- KAVE HOME, kavehome.com
- LE JACQUARD FRANÇAIS, le-jacquard-francais.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- LUCA PEDONE PER CLAYLAB, claylab.it
- MVH, mvh.it
- MARAZZI, marazzi.it
- MEPPA, mepra.it
- MORENA MASSERA, morenamassera.com
- NEVA, nevaposateriacreativa.it
- NUOVA TRIADE, nuovatriade.it
- ONCE MILANO, once.com
- OPINEL, opinel.com
- ORISSA MOBILI COLONIALI, orissa.it
- PADERNO, paderno.it
- PETRA SARDA, petrasarda.com
- PINTINOX, pintinox.com
- PORCELAINGRES, porcelaingres.it
- RIVADOSSI, rivadossi.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- STELTON, stelton.com
- TROUVA, trouva.com
- VIRGINA CASA, virginiacasa.it
- WESTINGNOW, westingnow.it
- ZARA HOME, zarahome.com
- ZWILLING, zwilling.com

Deliziarsi è un gioco.



Diego Cusano
FAMILY RESEARCHER

Con i **Mini Spiedini** di pollo o suino preparare un secondo genuino, sfizioso e ricco di gusto è sempre facile e veloce.

Basta essere in due: tu e una padella, oppure un forno o una griglia.

Il divertimento e il gusto sono assicurati ad ogni bocconcino, una tenerezza che ti fa volare in alto.



100% CARNI ITALIANE

ALLEVATI SENZA USO
DI ANTIBIOTICI*



*Pollo allevato dalla nascita senza uso di antibiotici.
Suino allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi di vita.

martinialimentare.com



GLI SPAGHI

Il Poggiarello

Il Poggiarello
Tradizione Piacentina
GUTTURNIO
Frizzante
D.O.C.

Il vino più caratteristico della tradizione
piacentina che con la sua frizzantezza
dà spago ai tuoi momenti più importanti:
una tavolata tra amici, un brindisi
speciale, una cena romantica.

**VISITA IL NOSTRO
NUOVO SHOP ONLINE!**

ilpoggiarellovini.it

